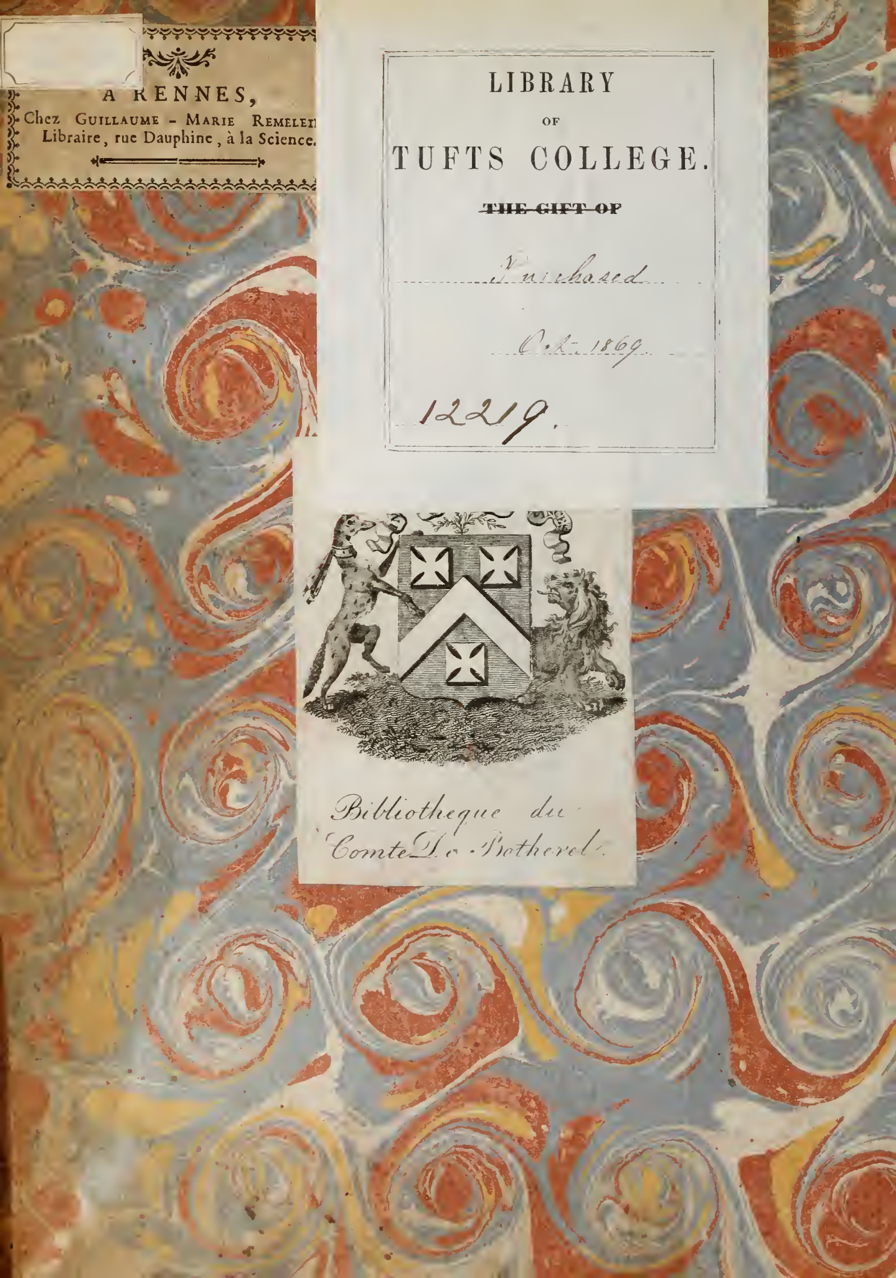



A RENNES,
Chez Guillaume - Marie Remelei
Libraire, rue Dauphine, à la Science.
LIBRARY
OF
TUFTS COLLEGE.
~~THE GIFT OF~~
Purchased
Oct. 1869
12219.
Bibliotheque du
Comte De Botherel.



73.51
12
1757/6

Bühnen A

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME PREMIER.

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/dictionnairerais01valm_0



De Seve delin.

B. L. Prevost Sculp.

Adduxit ea ad Adam, ut videret quid vocaret ea.

Genese Chap. II.

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE DES ANIMAUX,
DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION
DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Économie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers :

PLUS, une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle avoué du Gouvernement; Cenſeur Royal; Directeur des Cabinets d'Hiſtoire Naturelle, de Phyſique, &c. de S. A. S. Monſeigneur le PRINCE DE CONDÉ; Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies Impériale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles; Aſſocié Regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & beaux Arts de Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.

Nouvelle Édition, revue & conſidérablement augmentée par l'Auteur.

TOME PREMIER.



A PARIS,

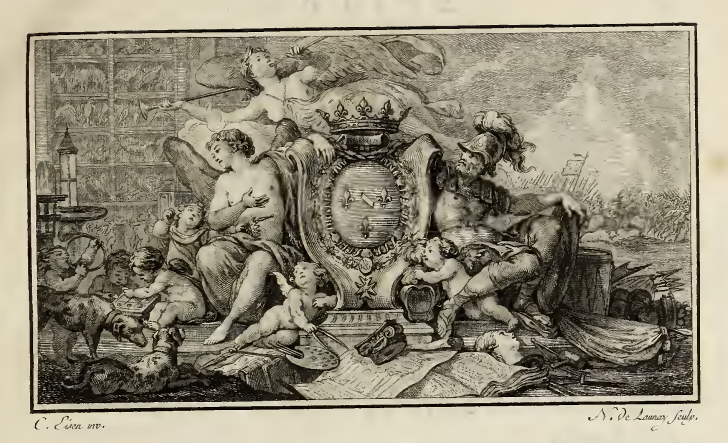
Chez BRUNET, Libraire, rue des Écrivains, vis-à-vis le Cloître Saint Jacques de la Boucherie.

M. DCC. LXXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

QH
13
.V17

Purchased
Oct. 1869



C. Eisen inv. N. de Launay Sculp.

A SON ALTESSE SÉRÉNISSIME

MONSEIGNEUR

LE PRINCE DE CONDÉ,

PRINCE DU SANG.

MONSEIGNEUR,

Un Héros bienfaiſant, un grand Prince qui aime & protege les Sciences, les Lettres & les Arts qui font l'utile ornement d'un État, mérite le reſpect & l'amour de tous les hommes : tels ſont, MONSEIGNEUR,

les ſentimens que j'ai voués à VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME, *depuis que j'ai le bonheur d'approcher d'Elle, & l'avantage de lui appartenir.*

VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME *a des droits ſur un travail perfectionné dans les Cabinets dont Elle m'a confié la Direction : je prends la liberté de lui en faire hommage ; heureux,* MONSEIGNEUR, *ſi mon application conſtante à l'étude de l'Hiſtoire Naturelle & de la Phyſique, peut un jour juſtifier votre indulgence.*

Je ſuis avec le plus profond reſpect,

MONSEIGNEUR,

DE VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME,

Le très-humble, très-obéiſſant
& très-ſoumis ſerviteur,
VALMONT DE BOMARE.



PRÉFACE.

IL n'y a point de ſpectacle plus intéreſſant que celui des Êtres ſans nombre qui peuplent l'Univers. Les merveilles nous environnent de toutes parts ; &, pour qui ſait voir, rien n'eſt indifférent dans cette immenſité d'objets de toutes eſpeces.

C'eſt ce vaſte & ſublime Tableau que j'ai déjà entrepris de crayonner & de préſenter au Public, qui a daigné l'accueillir : c'eſt tout le domaine, en quelque ſorte, de la Nature, dont je donne la deſcription.

Trois regnes fameux par leur étendue & par leur importance, ont juſqu'ici partagé les recherches & les remarques des Obſervateurs. Combien de parties mêmes de chacun de ces regnes ont eu des Hiſtoriens particuliers !

Les *Animaux*, les *Végétaux* & les *Minéraux* ont preſque toujours été vus, recueillis, repréſentés à part. C'étoit auſſi le plan que je m'étois propoſé de ſuivre d'abord, comme je l'ai annoncé dans ma Minéralogie ; mais, ſans abandonner ce projet, qui pourra trouver ſon exécution à la ſuite des *Elémens d'Hiſtoire Naturelle* que je me propoſe de donner dans quelque tems, j'ai reconnu, par ma propre expérience, combien il ſeroit utile & curieux d'avoir un Recueil qui offrît l'enſemble & la réunion de tous les corps, expoſât tous les phénomenes, en un mot, qui préſentât l'inventaire de la Nature.

Il a fallu, pour bien remplir cette idée, adopter la forme la plus propre à répondre ſur le champ à la curioſité du Lecteur. Les eſpeces ſont ſi variées, ſi multipliées, ſi confondues, que les plus habiles Naturaliſtes ne ſont pas encore parvenus au point de pouvoir leur aſſigner, d'une maniere immuable, l'ordre & le rang qui leur conviennent : on ne ſait, ſur les limites, comment claſſer les Êtres qui ſemblent appartenir à pluſieurs eſpeces en même tems. Or, vouloir, dans une deſcription rapide de tous les objets connus, ſuivre les détours de ce vaſte labyrinthe, ſans quitter le fil de la méthode, ce ſeroit s'expoſer

à s'égarer avec ceux auxquels on se propose de servir de guide.

C'est pourquoi je me suis déterminé à imiter, pour ainsi dire, la marche de la Nature, trop féconde pour compter ou pour arranger ses productions, & qui affecte par-tout un désordre sublime. Cette richesse éclate davantage par le contraste même qu'elle a mis entre ses divers ouvrages. L'ordre alphabétique d'un Dictionnaire raisonné peut donc être regardé, à bien des égards, comme le plus convenable, comme le seul même admissible, pour chercher, trouver facilement, & passer en revue tous les articles intéressans de l'Histoire Naturelle. Cependant cette forme même de Dictionnaire est susceptible d'un plan méthodique. Celui que j'ai adopté tend à mettre, sous l'aspect le plus commode, la description des richesses que la Nature étale à nos yeux.

C'est ainsi que j'ai eu l'attention de faire, de tous les articles principaux ou généraux, autant de points de réunion où le Lecteur peut se placer, & d'où il peut observer l'analogie des genres & des especes, & saisir la chaîne des rapports; ce qui doit lui faire parcourir avec ordre & successivement, les objets de sa curiosité.

Veut-on, par exemple, avoir une idée générale du tout ensemble, on n'a qu'à consulter l'article *Histoire Naturelle ;* on y verra la disposition du Cabinet le plus riche & le plus magnifique : c'est la Mappemonde, en quelque sorte, de l'Empire de la Nature, où j'indique ses trois regnes, & leurs grandes divisions.

Desire-t-on ensuite plus de détail, il est facile de recourir à leurs articles particuliers; & en suivant toujours les termes correspondans & indiqués, on approfondira la série des Êtres d'une même classe.

Chaque regne & chaque classe sont annoncés par un grand article, ou plutôt par un discours qui en fait connoître les caracteres principaux & les dépendances relatives. Chacune de leurs divisions est pareillement décrite; & il y a une progression ménagée, par laquelle le Lecteur peut passer graduellement des généralités des genres & des especes à ce qu'ils ont de particulier.

C'est conformément à ce plan, que, dans l'article *Animal*, je présente les traits généraux qui caractérisent tous les Êtres

compris

compris dans le regne *Animal.* L'article de l'*Homme* fait connoître les variétés de ſon eſpece, & ce qui l'éleve au-deſſus de celle des autres animaux. *Quadrupedes*, *Oiſeaux*, *Poiſſons*, *Coquilles*, *Inſectes*, *Polypes*, &c. offrent de même les formes diſtinctives que la Nature leur a données.

J'ai lié, par une ſemblable méthode, tous les articles relatifs d'une même claſſe, ſoit dans le regne végétal, ſoit dans le regne minéral; enſorte que l'on pourra, ſi l'on veut s'en donner la peine, ſe procurer la lecture ſuivie d'un Traité détaillé ſur tel objet qu'on voudra étudier.

Que l'on conſulte, pour l'intelligence des Végétaux, les mots *Plantes*, *Arbres*, *Bois*, *Fleurs*, &c. comme pour la connoiſſance des Minéraux, les mots *Terre*, *Mines*, *Eaux*, *Sels*, *Pierres*, &c. on verra dans ces articles les généralités, les principes, les caracteres du genre, & comme autant d'introductions, qui conduiſent à l'examen particulier des corps & des individus.

Il y a des ſingularités qui n'appartiennent ſouvent qu'à une eſpece; ce ſont des différences, des propriétés caractériſtiques que je n'ai pas cru devoir ſéparer du terme générique, afin que le Lecteur trouvât raſſemblé ſous un même point de vue, tout ce qui forme & termine le tableau de l'objet qu'il veut examiner. Ainſi j'ai rapproché dans un ſeul article, ce qui concerne les *Abeilles*, leur naiſſance, leur accroiſſement, leur façon de vivre, leur police, leurs travaux & leur induſtrie: j'enſeigne la façon de les gouverner, les moyens d'en tirer le plus grand profit; je décris les différentes eſpeces connues de ces mouches laborieuſes; & je place tout de ſuite les mots *Eſſaim*, *Alvéole*, *Propolis*, *Miel*, *Cire*, &c. enſorte que cet article devient en quelque ſorte, un Traité complet ſur les Abeilles.

Je traite avec la même étendue ce qui concerne les *Chenilles*, en décrivant dans le même article leurs variétés, leur maniere d'être, leur induſtrie particuliere, leurs métamorphoſes, leur état de chryſalides, la ſtructure de leurs coques; en un mot tout ce qui les concerne.

C'eſt dans la même vue qu'au mot *Inſecte*, après la deſcription générale des Inſectes, j'explique ce que c'eſt que *Stigmate*, *Œil à réſeau*, &c. Je termine les *Corallines*, qui ſuccedent au

Corail, par la deſcription des différentes productions à Polypier, telles que *Litophytes*, *Eſcares*, *Eponge*, *Alcyons*, &c. Je donne à l'article *Fer*, la deſcription de l'*Emeril*, de l'*Hæmatite*, de la *Manganaiſe*, de l'*Aimant*, de la *Pierre de Périgord*, &c. J'ai rappellé, au mot *Champignon*, l'hiſtoire des *Mouſſerons*, *Morilles*, *Truffes*, *Veſſe de Loup*, *Oreilles de Judas*, &c. J'ai réuni au mot *Pin*, l'hiſtoire des ſucs réſineux qu'on retire des *Piceas*, tels que le *Brai ſec*, la *Poix réſine*, le *Galipot*, le *Barras*, la *Poix graſſe*, le *Bijon*, l'*Eſſence de Térébenthine*, le *Goudron*, le *Brai gras*, la *Poix navale*, le *Noir de Fumée*, le *Zopiſſa*, &c. &c.

Enfin, ſans citer ici tous les articles où j'ai ſuivi cet ordre ſynthétique, il ſuffit d'avertir le Lecteur qu'il a été obſervé partout où il pouvoit répandre plus de netteté, plus de lumieres, & former un enſemble curieux par l'hiſtoire comparée de certains objets, qui, étant du même genre, ont cependant des formes différentes.

Je me ſuis appliqué principalement à mettre une proportion entre les objets traités dans ce Dictionnaire, relativement à leur importance & à leur utilité. On ſent bien qu'il eût été impoſſible, inutile même, de donner une deſcription également étendue de toutes les productions de la Nature.

Une ſimple ébauche, quelques traits principaux, ont ſuffi pour eſquiſſer le vulgaire des Etres répandus avec tant de profuſion ſur la ſurface de la terre. J'ai même paſſé ſous ſilence quelques Végétaux peu remarquables, & certains Animaux fabuleux, qui n'ont d'exiſtence que dans les Relations des Voyageurs crédules ou menteurs.

Mais j'ai dû m'arrêter avec complaiſance ſur tous les objets qui méritent notre attention par leur utilité prochaine, par la ſingularité de leurs formes, par les avantages de leurs propriétés, & par l'intérêt que nous avons de les connoître, de nous en ſervir, ou de nous en garantir.

Combien d'animaux ſe plaiſent dans notre ſociété, où ils ſont compagnons de nos travaux, eſclaves laborieux, domeſtiques attachés, amis agréables ! beaucoup, ſoit originaires, ſoit naturaliſés dans notre climat, ou étrangers, fourniſſent à notre nourriture, à notre entretien, aux commodités, aux plaiſirs de la vie, & ſont d'un commerce lucratif. Ces eſpeces précieuſes

ne peuvent être trop préconisées, trop soignées, trop multipliées; c'est pourquoi elles occupent des places distinguées dans cet Ouvrage. On aimera, sans doute, à considérer le tableau fidele de leur méchanisme, de leur figure, de leur instinct, de leurs mœurs, de leur éducation, & le tableau de leurs passions: on est curieux de les voir naître, s'élever, se reproduire, & prendre soin de leur postérité. Ils nous intéressent trop pour négliger d'étudier leurs maladies, & pour ne point nous empresser de chercher les remedes convenables à leurs maux. A l'égard des Animaux sauvages, on a parlé de leurs ruses, de leurs guerres, de leurs demeures, du tems de leur gestation, de leurs façons de vivre & d'élever leurs petits, de leurs migrations, &c. Que l'on consulte les articles *Cheval*, *Chien*, *Castor*, *Taureau*, *Bélier*, *Cerf*, *Lapin*, *Autruche*, *Baleine*, *Morue*, *Hareng*, *Tortue*, *Léming*, *Formica-léo*, *Fourmi*, *Vers à soie*, *Cochenille*, & mille autres: ces articles piqueront la curiosité de tout Lecteur, soit par l'histoire même des Animaux, soit par l'exposition des ressources dont ils sont pour nous.

C'est aussi ce qui m'a engagé à décrire, dans les occasions convenables, les avantages que le commerce retire de certaines especes, comme la préparation du blanc de baleine, de la colle de poisson, du chagrin; l'usage du castoreum, du musc, de la civette, &c. l'art d'élever sans poule des poulets; l'origine & l'usage de la résine lacque, du kermès ou graine d'écarlate, de la pourpre du buccin & du murex; la maniere de ramasser les coquillages, de les encaisser, & de pêcher le corail; la préparation des intestins de l'agneau.

J'ai mentionné les ruses de la chasse, ses lois, ses plaisirs, ses peines; la maniere d'attaquer & de prendre les animaux dangereux.

J'ai parlé de la *Tonte* de l'animal qui nous habille de son superflu; de la *Castration*, qui est devenu un art pour faire profiter certaines especes destinées à notre nourriture, ou un moyen de dompter des caracteres sauvages que nous avons intérêt de plier à notre service.

Je n'ai pas omis les arts du *Manege*, de la *Pêche*, de la *Fauconnerie*, & tous les procédés particuliers de l'industrie, qui fait

valoir les productions ou les dépouilles de certaines especes.

Il y a de ces animaux dont il est essentiel pour nous de conserver les belles formes, & que nous voulons perpétuer avec toute la franchise de leur origine : j'ai marqué, à cet égard, l'utilité du croisement des races, afin d'empêcher qu'elles ne dégénerent & ne s'abâtardissent.

Il est d'autres sortes d'animaux ennemis du genre humain, malfaiteurs nés : l'homme a prononcé leur proscription ; c'est pourquoi, après les avoir dénoncés, après avoir donné leur signalement bien circonstancié, après avoir décrit leur caractere méchant & leur instinct perfide, j'ai enseigné les moyens les plus efficaces pour éloigner ou détruire ces tyrans de la société. On peut en voir des exemples aux mots *Serpents*, *Hannetons*, *Cousins*, *Puces*, *Punaises*, *Pou*, *Teignes*, *Sauterelles*, *Vers rongeurs de vaisseaux*, & tant d'autres, dont les especes ne sont malheureusement que trop communes & trop répandues.

J'ai recueilli aussi avec soin les réflexions ou découvertes anatomiques les plus neuves, qui rendent raison de plusieurs irrégularités de quelques animaux. Il y a une observation curieuse, qui justifie le *Coucou* du reproche, j'ai presque dit du crime, d'introduire ses œufs dans des nids étrangers, & de donner ses petits à nourrir par des oiseaux qui s'en croient les peres.

J'expose l'appareil des os & muscles pectoraux dans les Oiseaux, & la méchanique de leur vol. Je rapporte de quelle maniere se fait la respiration du cygne & du pélican ; je fais connoître la conformation singuliere de l'éléphant, du didelphe, de la loutre & des ruminans ; je décris la bizarre procréation du crapaud pipal, du limaçon & des crustacées, la formation des écailles du poisson, & des ongles des quadrupedes. J'explique quels sont les muscles qui servent à redresser & étendre la queue du paon & du coq d'Inde, ou à élever & abaisser la crête de l'oiseau *Huppe :* pourquoi les plumes de certains oiseaux ne sont que peu ou point altérées par l'air ou par la pluie ; je fais remarquer la structure extraordinaire de la queue de la poule & des pieds du cormoran ; la singularité de l'orifice & du cloaque du *Paresseux*, qui est semblable à celui des oiseaux ; je fais connoître la cause d'où dépend la couleur rouge de la chair du saumon, ainsi que la couleur noire de l'afriquain : j'expose la

grande multiplication du lapin & du lievre; je décris l'organe hydraulique des poiſſons ſoufleurs, la conformation de l'œil du chat, la force expanſive & contractive des muſcles peauſſiers du rat muſqué, l'engourdiſſement léthargique du loir, de la marmotte, &c. Je dis de quel uſage eſt la grandeur de la glande pinéale chez l'élan, & de la trachée artere chez le vari, & en quoi dépend la force digeſtive de l'eſtomac des chiens; enfin, combien les organes des ſens ſont exquis & délicats, &c.

C'eſt le même plan obſervé dans les Végétaux. Les plantes utiles & uſuelles, ſoit exotiques, ſoit indigênes, cultivées ou ſauvages, terreſtres ou aquatiques, enracinées ou paraſytes, ont été traitées avec une certaine étendue. J'ai rapporté non-ſeulement leurs propriétés en Médecine, leurs uſages dans les alimens, ou pour les arts de l'ébéniſterie, du tour, de la menuiſerie, du châronage, de la teinture, & de tant d'autres, mais encore ce qui concerne la culture, avec une inſtruction ſur les labours, ſur la maniere de fumer, marner, ſemer, greffer & planter. Les articles *Vigne*, *Ray-gras*, *Chêne*, *Hêtre*, *Peuplier*, *Erable*, *Garence*, *Paſtel*, *Lin*, *Chanvre*, *Luzerne*, *Gazon*, *Foin*, *Prairies artificielles*, *Landes*, *Fumier*, &c. en fourniſſent une multitude d'exemples, notamment l'article du *Bled*, où j'ai expoſé la pratique la plus accréditée pour conſerver les grains. Je n'ai pas paſſé ſous ſilence les moyens dont la Nature ſe ſert pour ſemer elle-même les plantes.

Je me ſuis fait un plaiſir de donner les principes d'éducation de ces belles fleurs qui font le charme des yeux & les délices des Amateurs. Les *Roſes*, les *Œillets*, les *Oreilles d'ours*, les *Tulipes*, les *Renoncules*, les *Jacinthes*, les *Anémones* : toutes ces familles ſi aimables, ſi brillantes, méritoient ſans doute une attention de préférence. J'ai répandu ſur tous ces objets pluſieurs obſervations générales, qui peuvent auſſi s'appliquer à la culture des autres fleurs.

Je me ſuis ordinairement contenté de décrire les plantes par leurs caracteres les plus frappans, & d'indiquer leurs principales propriétés par les termes *Carminative*, *Alexitere*, *Vermifuge*, *Hyſtérique*, &c. mais on trouvera à la ſuite du mot *Plante*, une explication plus étendue de leur vertu, des termes propres, & un détail des caracteres botaniques. C'eſt en effet ce qui nous intéreſſe

davantage, que de ſavoir les ſecours que nous pouvons attendre de ces végétaux, dans nos maux & pour nos beſoins. C'eſt auſſi ce qui m'a engagé à donner, dans l'occaſion, pluſieurs préparations uſuelles, telles que celles de l'*Agaric de chêne*, de l'*Amadou*, des *Vins d'Abſynthe*, de *Génievre*, d'*Alkekenge*, du *Syrop d'Orgeat*, de l'*Eſſence de Jaſmin*, & du remede contre la maladie du vernis des Chinois. Je rapporte les bons effets qu'a produits, dans des maladies dangereuſes & déſeſpérées, l'uſage interne & diſcret, du *Napel*, de la *Ciguë*, de la *Pomme épineuſe*, de la *Juſquiame*, du *Colchique*, & d'autres plantes ſemblables, ſuivant la nature du climat & du ſol : en un mot, pour le bien de l'humanité, j'ai eu ſoin d'indiquer les eſpeces nuiſibles, &, dans ces articles, le remede eſt à côté du mal.

Je fais connoître la préparation de l'*Indigo*, du *Roucou*, du *Manioque*, de l'*Orſeille*, de la *Garence*, du *Paſtel*, de la *Glu*, du *Sagou*, du *Saïop*, du *Sucre*, de la *Térébenthine* & de la *Colle de Poiſſon*: j'ai décrit l'art de conſerver les fleurs dans leur forme, leurs couleurs, & une partie de leur odeur.

Je déſigne la maniere dont on récolte le *Labdanum*, la *Manne*, les *Dattes*, les *Olives*, la *Vanille* : je rapporte les meilleures méthodes de hâter la maturité de certains fruits, comme des figues, &c.

Je décris la maniere de ſe procurer, pour l'uſage des cabinets, les différentes eſpeces d'animaux, *Inſectes*, *Poiſſons*, *Reptiles*, *Oiſeaux*, *Quadrupedes*, &c. &c. : celle de les préparer, & de les envoyer des pays que parcourent les Voyageurs.

On ſait que chaque ſiecle, chaque âge, chaque pays eſt marqué par de nouvelles découvertes, & le tems préſent ajoute toujours au paſſé : j'ai recueilli tout ce qui eſt relatif à cet objet. J'ai reconnu que le bois jaune eſt le même arbre que le *Tulipier* ou arbre aux tulipes, & que l'arbre de la Folie eſt celui d'où découle la réſine *Caragne*. Il eſt reconnu auſſi que les animaux déſignés ſous les noms d'*Alpagne*, *Guanaco*, *Glama*, *Lama*, *Vigogne*, *Paco*, &c. ſont des individus de la même eſpece, ou d'une eſpece ſuccurſale, & qu'il n'y a de différence réelle entre ces quadrupedes, que quelques légeres nuances, occaſionnées par l'état d'eſclavage. L'hiſtoire du paco, celles du *Tapir* & du *Sanglier*, fourniſſent des exemples que, dans toutes les langues,

on donne quelquefois au même animal plusieurs noms différens, dont l'un se rapporte à son état de liberté, un autre à celui de domesticité.

Je rapporte les phénomenes singuliers que présentent les animaux, les végétaux & les minéraux: les effets de la *Sensitive*, de la *Tourmaline*, de la *Torpille*, de l'*Aimant*, &c. sont mentionnés à leur place; & j'ai eu soin de marquer les objets qui sont de l'ancien Continent ou du nouveau. Je fais observer que les plus grands quadrupedes sont sous la Zône Torride.

Il y a des productions étrangeres que le commerce nous a rendu familieres, & dont l'usage nous a fait des besoins: elles nous intéressent trop, pour négliger de les connoître; j'ai cru qu'à ce titre on liroit avec plaisir les détails curieux qui concernent le *Thé*, le *Caffé*, le *Cacao*, le *Poivre*, le *Gérofle*, la *Muscade*, le *Quinquina*, le *Cachou*, le *Coton*, &c.

Comme l'Omonymie, sur-tout en Botanique, fait un cahos difficile à débrouiller pour les Amateurs, & même pour les Etudians, j'ai tâché de donner des épithetes courtes & précises, lesquelles applanissent les difficultés en ce genre: c'est pour faciliter l'intelligence de ces sortes de contradictions, à toutes sortes de personnes, sur-tout aux Etrangers, qui ne sont pas familiers avec les noms françois, & aux Voyageurs de notre Nation qui se trouvent en pays lointains, que j'ai donné, à la fin de cet Ouvrage, une Table latine, concordante & alphabétique des noms & mots dont j'ai parlé dans ce Dictionnaire.

La description des Minéraux n'est point la partie la moins essentielle de cet Ouvrage. La Nature, admirable dans tous ses Regnes, semble avoir renfermé, dans le Regne Minéral, ses trésors les plus riches. Toutes les productions de ce genre méritent d'être connues particuliérement; je les ai décrites avec plus ou moins d'étendue, à raison de leurs propriétés & de leur importance.

J'ai rapporté les sentimens les plus accrédités sur l'origine, la formation & les usages de ces corps; je n'ai pas oublié l'histoire des jeux de la Nature; j'ai marqué le méchanisme des *Dendrites* ou arborisations, & celui des stalactites; la maniere de retirer le sel ammoniac, de filer l'amiante, ainsi que la soie de la pinne marine; je détermine la nature de l'alun de plume des

Droguiſtes, le véritable albâtre des Anciens, le ſuccin élaſtique des Curieux ; & en quoi conſiſte la différence du cinabre naturel, du cinabre faux. J'ai fait connoître la nature de la pierre obſidienne & des agates, tant naturelles que factices : j'ai donné leur deſcription, & l'hiſtoire des métaux & demi-métaux, de la tourbe, des foſſiles, des pyrites, des pierres précieuſes. Je parle des expériences qu'on a faites depuis quelques années ſur la platine & ſur la zéolite, du travail des mines de cuivre, d'or, de mercure, de la mine d'argent, du ſel gemme, &c. Je découvre aux regards des Amateurs ces laboratoires profonds de la Nature, où elle ſemble ſe dérober loin de notre vue pour former, dans le plus grand ſecret, les tréſors que nous ſommes ſi jaloux de découvrir & de lui arracher. Je me flatte qu'on trouvera, dans cet Ouvrage, des recherches ſur différents points importants du ſyſtême du monde.

Le tableau univerſel de l'Hiſtoire Naturelle eſt complété, dans cet Ouvrage, par le rang qu'y occupent les corps céleſtes, les planetes, l'hiſtoire de notre globe, les météores, les mouvemens de l'atmoſphere, les propriétés des élémens, & tous ces phénomenes, ſi étonnants, ſi importants, où la Nature ſe montre dans l'éclat de ſa puiſſance, & dans tout l'appareil de ſa majeſté.

Les Naturaliſtes avoient abandonné cette étude aux Phyſiciens ; mais on me ſaura gré de la réclamer ici comme une des plus belles parties du plan que je me ſuis propoſé de remplir.

Pour être inſtruit de ce que j'ai écrit ſur le ſyſtême planetaire, il ſuffira de jeter un coup-d'œil ſur les articles *Ciel*, *Comete*, *Eclipſes*, *Planete*, &c. Les articles *Air*, *Arc-en-Ciel*, *Aurore boréale*, *Brouillard*, *Chaud*, *Crépuſcule*, *Eclair*, *Exhalaiſons*, *Feux-follets*, *Froid*, *Neige*, *Nuées*, *Orage*, *Ouragan*, *Parhélies*, *Pluie*, *Tonnerre*, *Travates*, *Trombe & Vents*, donneront une idée des influences météorologiques. On prendra auſſi des idées ſur la configuration de notre globe, en conſultant les articles *Chaos*, *Filons*, *Fleuve & Fontaine*, *Golfe*, *Iſle*, *Lac*, *Mer*, *Mines*, *Montagne*, *Vallées*. On apprendra les révolutions ou altérations que notre globe a éprouvées, en liſant les articles *Cataracte*, *Couches de la terre*, *Courans*, *Déluge*, *Détroit*, *Falun*, *Foſſiles*, *Grottes*, *Tremblemens de terre & Volcans*.

On

On me ſaura gré, ſans doute, d'avoir étendu un très-grand nombre d'articles les plus importans: ces articles ſont dans le Regne Animal, les mots *Abeilles*, *Animal*, *Araignée*, *Aurochs*, *Autour*, *Autruche*, *Baleine*, *Bélier*, *Biſon*, *Bombardier*, *Bondrée*, *Bupreſte*, *Buzard*, *Cerf*, *Charençon*, *Chien*, *Chouette*, *Condor*, *Coquilles*, *Corallines*, *Dents*, *Dronte*, *Duc*, *Ecreviſſe*, *Egledon*, *Elephant*, *Emerillon*, *Etoile de mer*, *Faiſan*, *Faucon*, *Fourmi*, *Freſaye*, *Géant*, *Gelinote*, *Génération*, *Grillons*, *Grive*, *Hermaphrodite*, *Hocos*, *Hulote*, *Homme*, *Inſecte*, *Jumart*, *Kakerlaque*, *Lait*, *Limaçon*, *Loup*, *Magot*, *Milan*, *Momie*, *Monſtre*, *Mouches*, *Moule*, *Mulet*, *Nacre de perle*, *Negre*, *Ningas*, *Os*, *Œuf*, *Oiſeau*, *Orang-Outang*, *Orfraye*, *Ourſin*, *Outarde*, *Oye*, *Paco-Vigogne*, *Paon*, *Papillon*, *Pareſſeux*, *Perdrix*, *Perroquet*, *Phrygane*, *Pie*, *Pigargue*, *Pigeon*, *Pintade*, *Plongeon*, *Poil*, *Poiſſon*, *Polype*, *Porte-muſc*, *Pou de bois*, *Quereiva*, *Rhenne*, *Ruminans*, *Sang*, *Sanglier*, *Sangſue*, *Serpent à ſonnettes*, *Tapir*, *Taupe*, *Taureau*, *Tayra*, *Teignes*, *Tellines*, *Torpille*, *Trompette*, *Vache marine*, *Vautour*, *Vers*, *Yvoire*, *Zoophytes*. Ceux du Regne Végétal, ſont les mots: *Anis étoilé*, *Apocin*, *Arbre*, *Botanique*, *Batatte*, *Berce*, *Blé*, *Bois*, *Camphre*, *Cannelle*, *Champignon*, *Cigue*, *Ecorce*, *Feuille*, *Fleur*, *Graine*, *Herbier*, *Mancelinier*, *Mielat*, *Millet*, *Mûrier*, *Olivier*, *Plante*, *Réſine élaſtique*, *Riz*, *Seigle*, *Soude*, *Tabac*, *Vigne*. Les articles du Regne Minéral, ſont les mots: *Aimant*, *Ardoiſe*, *Argent*, *Baſalte*, *Borax*, *Charbon de terre*, *Craie*, *Cuivre*, *Diamant*, *Eau*, *Emeraude*, *Etain*, *Fer*, *Glace*, *Glaciers*, *Grotte*, *Lac*, *Lauvines*, *Marbre*, *Mer*, *Mer-Glaciale*, *Mercure*, *Mines*, *Montagne*, *Neige*, *Opale*, *Or*, *Pétrifications*, *Pierres*, *Plomb*, *Sels*, *Spaths*, *Terre*, *Trapp*, *Tourbe*, *Variolite*. Je vais citer auſſi les articles les plus intéreſſants, & qui ſont nouveaux dans cette troiſieme édition. Le Regne Animal fournit les mots: *Aperea*, *Attagas*, *Balbuzard*, *Bouc damoiſeau*, *Canard de Nankin*, *Cinips*, *Coaita*, *Coq des roches*, *Eperonnier*, *Gorfou*, *Lory*, *Macaque*, *Macareux*, *Maimon*, *Mazame*, *Mico*, *Mouche-Végétante*, *Mouffettes*, *Napaul*, *Ouarine*, *Ouiſtity*, *Ours blanc de la Mer Glaciale*, *Pendulino*, *Porc à large grouin*, *Sagittaire*, *Souſlik*, *Spatule-Poiſſon*, *Tetras*, *Thouyou*, *Vache de Tartarie*, *Yacou*, &c. Le Regne Végétal offre les mots: *Bois de Quaſſie Calaguala*, *Clandeſtine*, *Gommier*

résineux, *Moisissure*, *Nyctantes*, *Pelore*, *Sulla*, *Tirsa*, *Tisavoyane*, *Tremelle*. Quantité d'articles plus curieux les uns que les autres, & qui sont propres au Regne Minéral, ou qui appartiennent aux météores, ont été revus & corrigés presque en leur entier.

Telle est l'idée sommaire de l'Ouvrage que je présente au Public : je puis me flatter qu'il est le seul qui ait encore paru en ce genre. Dès le premier coup d'œil, on reconnoîtra combien il est différent des Dictionnaires de *Lémery* & de *Pomet*, & du Livre qui a paru, il y a quelque tems, sous le nom de *Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle*.

J'ai tâché de rassembler & de décrire, avec le plus d'exactitude qu'il a été possible, toutes les richesses de l'Histoire Naturelle, & de donner l'esquisse précise de chaque objet, depuis l'instant qu'il sort des mains de la Nature, jusqu'à celui où l'art & le génie de l'homme l'emploient pour notre usage, ou pour l'embellissement de notre séjour. En un mot, c'est dans ce cercle de connoissances que se trouvent renfermés le spectacle, les propriétés & l'emploi des productions naturelles.

Cette collection peut donc servir de guide fidele à l'Amateur qui veut étudier l'Histoire Naturelle, ou examiner avec utilité ces beaux Cabinets qui renferment les productions de tous les pays. Ce Recueil peut être regardé, à beaucoup d'égards, comme un Traité de matiere médicale, d'agriculture, de jardinage, de commerce, des arts & de physique ; puisqu'on y envisage chaque objet par l'utilité qu'on en tire dans la médecine, dans l'économie domestique & champêtre, & dans les arts & métiers.

C'est le spectacle le plus touchant pour un cœur reconnoissant, qui sait admirer le Créateur dans ses œuvres, & pour quiconque desire de s'instruire. Le Savant trouvera, dans ce Dictionnaire, le résultat de ses connoissances & de ses études : l'homme du monde, pour qui tout est quelquefois nouveau dans la nature, y cherchera un amusement utile & instructif ; la lecture de cet Ouvrage préparera aux voyageurs des connoissances qui ont tant de charmes pour nous : & ne dois-je pas même me flatter que ce Livre entrera dans le plan d'éducation des personnes bien nées de l'un & de l'autre sexe, s'il est vrai qu'on ne peut, sans se rendre coupable, demeurer spectateur

indifférent des biens que la Providence a ſemés, avec tant de libéralité, ſous nos pas ?

J'ai voulu être utile, inſtructif, intéreſſant, & ce n'eſt point ſans des recherches immenſes, ſans un travail long, ſans des efforts conſidérables, que j'ai pu eſpérer d'approcher du but que je m'étois propoſé.

J'ai puiſé l'hiſtoire des faits de la Nature dans les écrits des Obſervateurs les plus célebres, anciens & modernes, & dans les relations des Voyageurs les plus accrédités chez toutes les Nations. J'ai conſulté les Journaux françois & étrangers, les Mémoires des Académies, & un grand nombre d'Ouvrages & de Traités ſur toutes ſortes de matieres, même cet Ouvrage commenté par divers Savans, & imprimé à Yverdun. J'ai, ſur-tout, interrogé l'expérience; j'ai vu, j'ai comparé, j'ai décrit avec fidélité & exactitude la plupart des productions de la Nature, ſoit dans les divers dépôts qui ſont raſſemblés ſous nos yeux, ſoit dans celui même que j'ai formé pour les démonſtrations de mes Cours d'Hiſtoire Naturelle, & notamment dans celui que j'ai arrangé au Château de Chantilly; ſoit d'après les remarques que j'ai été à portée de faire dans mes voyages dans les Provinces de la France, & en différentes contrées de l'Europe. J'ai tiré, par analogie des genres & des eſpeces, beaucoup d'obſervations particulieres; & peut-être ai-je donné des vues utiles ſur certains objets; peut-être ai-je ſemé des germes de découvertes, qui pourront ſe féconder & ſe réaliſer par la ſuite avec ſuccès. Je dois auſſi confeſſer que j'ai tiré beaucoup de connoiſſances des entretiens des Artiſtes, & ſur-tout de la converſation de pluſieurs Savans illuſtres, qui ſont, de nos jours, les oracles & les interpretes de la Nature. Je dois encore avouer que nombre d'exemplaires des premieres éditions de cet Ouvrage, ayant paſſé dans les différentes contrées du monde commerçant, pluſieurs de mes Lecteurs ont ſecondé mon zele, en corrigeant & m'adreſſant les erreurs que j'avois écrites d'après les Hiſtoriens. Puiſſent ceux qui habitent l'Aſie, l'Afrique & l'Amérique, & qui m'ont fait paſſer leurs notes, regarder l'aveu ſincere que je fais ici, comme une marque publique de la ſincérité de ma reconnoiſſance! j'en adreſſe autant aux ſavans Européens.

J'ai été néceſſité auſſi de faire mention de pluſieurs objets qui n'ont pas un rapport immédiat avec l'Hiſtoire Naturelle. Il s'agit des médailles, des vaſes & morceaux antiques, des habillemens & armes des ſauvages. La curioſité eſt excitée par le concours & l'aſpect des objets, & on nous a fait obſerver que tous ces objets tenant à l'Hiſtoire des arts, de l'homme, la chronologie, &c. & faiſant aujourd'hui partie des cabinets des Curieux, nous devions en dire quelque choſe ; nous l'avons fait, mais très-ſuccintement.

Cet Ouvrage n'eſt donc pas ſeulement un Vocabulaire, mais un Dictionnaire raiſonné, une Analyſe ſuivie, diſcutée, comparée, & méthodique de toute l'Hiſtoire Naturelle. En un mot, mon intention a été de faire une ſuite complette de Mémoires ſur tous les objets que préſente la Nature ; & je les ai rangés dans un ordre alphabétique, uniquement pour la commodité des recherches.



AVIS DES LIBRAIRES,

SUR la troisieme Edition du Dictionnaire Raisonné Universel d'Histoire Naturelle.

Le goût & l'étude de l'Histoire Naturelle ont fait des progrès très-considérables depuis le commencement de ce siecle. C'est depuis cette époque que les efforts réunis des Académies & des Sociétes savantes, que les travaux des *Réaumur*, des *Buffon*, des *Jussieu*, des *Duhamel*, & de tant d'autres illustres Naturalistes, ont produit les plus belles découvertes, & les observations les plus importantes sur les trois regnes des *Minéraux*, des *Végétaux*, & des *Animaux*.

Depuis ce même temps, la Chymie & la Physique se sont beaucoup perfectionnées entre les mains de plusieurs Savans célèbres, dont les découvertes ont dû nécessairement jeter un grand jour sur l'Histoire Naturelle, puisque la premiere de ces deux Sciences s'occupe uniquement de l'analyse des corps, & que l'autre n'a d'autre but que l'étude des phénomenes de la nature.

On a aussi beaucoup écrit, depuis quelques années, sur l'Agriculture, sur l'Économie rurale, sur les Manufactures; & les Ouvrages des Savans qui se sont appliqués à ces matieres, nous ont enseigné l'emploi que l'art doit faire des présens qu'il reçoit de la nature; en sorte qu'aujourd'hui il n'y a aucune branche de l'Histoire Naturelle, ni aucun des objets qui y sont relatifs, sur lesquels nous n'ayons un ou plusieurs Traités, ou au moins quelques Dissertations ou Mémoires Académiques.

Tant de richesses, éparses & répandues dans une infinité de Volumes, sembloient attendre qu'une main exercée à ce genre de travail les réunît & lès rapprochât pour en former un ensemble & un corps complet d'Histoire Naturelle.

M. *Valmont de Bomare*, connu très-avantageusement par les Cours publics qu'il fait à Paris sur cette Science, depuis vingt ans, a entrepris ce travail, & il en a formé le *Dictionnaire Raisonné Universel d'Histoire Naturelle*, dont la premiere Edition

a été présentée au Public en 1764, & la seconde en 1768 (1).

L'empressement avec lequel le Public a recherché cet Ouvrage, en fait connoître assez l'importance & l'utilité. La premiere & la seconde Editions, quoique tirées en un grand nombre d'exemplaires, ont été enlevées rapidement à Paris : il n'y a peut-être point d'Ouvrage qui ait été autant contrefait en différentes Villes de France & des pays étrangers ; & malgré un grand nombre de fautes grossieres & ridicules, ces copies corrompues ont trouvé des acheteurs. Cet Ouvrage a été commenté par des hommes très-distingués par leur savoir, entre autres par l'illustre M. *Haller*. Il a été traduit dans plusieurs Langues ; il a été bien accueilli par toutes les Nations savantes de l'Europe ; enfin, sa réputation est solidement établie : c'est ce qui a engagé l'Auteur à exciter & à mériter, par de nouveaux soins & par de nouvelles recherches, l'attention & l'estime des Lecteurs.

Voici une troisieme Edition, revue, avec des additions très-curieuses, très-importantes, & qui ont rendu ce Dictionnaire d'un tiers plus volumineux que la derniere Édition : il n'étoit pas possible d'exécuter un pareil travail sans multiplier les volumes ; & par cette raison, on avoit d'abord pensé à l'imprimer *in-folio*, ou au moins *in*-4°. Mais pour mettre le Public à portée d'avoir cet Ouvrage dans les formats des écrits de notre Auteur, d'en jouir plus promptement, & aussi dans la vue d'en diminuer le prix, & d'en rendre l'acquisition plus facile, on s'est déterminé à l'imprimer dans trois formats & caracteres différens, savoir ;

A Paris, chez le sieur *Brunet*,
- En *in*-4°. caractere de *Cicéro*, même format de la seconde Edition. Troisieme Edition en 6 Volumes, d'environ 800 pages d'impression chacun.
- En grand *in*-8°. caractere de *Philosophie*, & même format de la Minéralogie de notre Auteur (2). Troisieme Edition en 9 Volumes d'environ 670 pages chacun.

(1) M. Valmont de Bomare a le premier établi en France des Cours sur toutes les parties de l'Histoire Naturelle. Il a voyagé pendant plusieurs années, & toujours avec l'aveu & la protection du Gouvernement : il n'a rien épargné pour former une

A LYON, chez les sieurs *Jean-Marie Bruyset*, { En petit *in-8°*. caractere de *Petit Romain*, comme dans la premiere & seconde Editions. Troisieme Edition en 9 Volumes, d'environ 630 pages chacun.

On croit avoir satisfait par-là aux desirs de ceux qui demandoient un caractere facile à lire, avec un format commode pour leur cabinet, & aux demandes de ceux qui veulent des volumes portatifs, moins coûteux & convenables ou commodes pour la campagne, pour les voyages & pour les lectures habituelles. Nous pouvons encore assurer que la partie typographique a été exécutée avec toute l'exactitude possible, & que toutes les feuilles de chacune de ces trois Editions, ont été lues, corrigées & avouées par l'Auteur.

Collection convenable à la Science qu'il professe. L'on a vu dans son Cabinet, un nombreux concours d'Auditeurs des différens ordres, de l'un & l'autre sexe, & de presque toutes les contrées du monde; des Princes & Princesses du Sang n'ont pas dédaigné de suivre exactement ses leçons; en un mot, plusieurs Souverains de l'Europe ont mis le sceau à sa gloire, par leur accueil & par leurs présens.

(2) Ce Traité de Minéralogie, avec des Tables Synoptiques, a été réimprimé en deux Volumes en 1774, & se trouve chez *VINCENT*, *Imprimeur-Libraire, rue des Mathurins, à l'Hôtel de Clugny, à Paris.*



DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
D'HISTOIRE NATURELLE.

A.


AAVORA. Fruit d'une espece de grand palmier qui se trouve dans les Indes Occidentales & dans l'Afrique. L'*Aavora* est de la grosseur d'un œuf de poule, & est renfermé avec plusieurs autres dans une grande gousse. La chair de ce fruit contient un noyau dur, de la grosseur de celui de la pêche, avec trois trous aux côtés, & deux plus petits l'un proche de l'autre. Il renferme une amande blanche, fort astringente & propre à arrêter le cours de ventre.

ABADA ou BADA. Le Rhinocéros est connu sous ce nom dans les Indes, à Bengale, à Patane, à Java. Voyez *Rhinocéros*.

ABANGA. Les Habitans de l'île Saint-Thomas donnent ce nom au fruit de leur palmier : ce fruit est de la grosseur d'un citron, auquel

d'ailleurs il reſſemble beaucoup. *C. Bauhin* dit que les Inſulaires en font prendre trois ou quatre pepins par jour à ceux de leurs malades qui ont beſoin de pectoraux. Voyez *Palmier*.

ABEILLE, *Apis*. De tous les inſectes que les Naturaliſtes ont étudiés, l'abeille eſt le plus admirable. Il y en a pluſieurs eſpeces, qui, quoiqu'elles ne nous ſoient point auſſi précieuſes, parce que nous ne pouvons point en retirer d'utilité comme des abeilles communes, méritent cependant notre attention par l'induſtrie qu'elles nous font voir. Je ferai l'hiſtoire de ces diverſes eſpeces d'abeilles d'après les obſervations de M. *de Réaumur*, & d'après l'abrégé que nous en a donné un ingénieux & ſavant Naturaliſte.

Je parlerai d'abord de l'abeille commune, inſecte ſi précieux par ſon utilité, qu'il ſeroit avantageux pour le bien de la ſociété, qu'on le multipliât davantage. Viendra enſuite l'hiſtoire des *abeilles villageoiſes:* ſous ce nom générique ſont compris les *abeilles bourdons* ou *bourdons velus*, qui vivent au nombre de cinquante ou ſoixante dans une même habitation; les abeilles qu'on trouve réunies dans un même lieu, mais qui n'y forment point une eſpece de ſociété, appellées *abeilles ſolitaires;* telles ſont les *abeilles perce-bois*, les *abeilles maçonnes* de différentes eſpeces, les *abeilles qui creuſent la terre*, les *abeilles coupeuſes de feuilles*, celles qui font leurs nids dans des murailles avec des eſpeces de membranes ſoyeuſes, & les *abeilles tapiſſieres:* ſpectacle admirable, où ſe trouvent réunis l'utile & l'agréable: ouvrages remplis de merveilles, où l'on reconnoît la main puiſſante qui en a ſemé tout l'univers.

Abeille commune ou *Mouche à miel.*

L'*abeille commune* ou *mouche à miel*, en latin *Apis*, eſt un inſecte de l'eſpece des mouches à quatre aîles; elle eſt à-peu-près trois fois auſſi groſſe que la mouche commune, velue, d'une couleur brillante, mais brune.

Cette eſpece de mouche apprivoiſée eſt du nombre de celles qui vivent en ſociété & travaillent en commun. Autrefois elles étoient toutes ſauvages, habitant les vaſtes forêts de la Moſcovie & des autres contrées du Nord, où elles ſe logeoient dans des creux d'arbres ou de rochers: l'homme les a ſoumiſes à ſon domaine pour profiter de leurs travaux, & les a raſſemblées dans des eſpeces de *paniers* qu'on nomme *ruches*, & qui different pour la forme ou pour la matiere dans les divers pays.

L'ordre qui regne dans les différentes fonctions des *abeilles domestiques*, leur gouvernement, leur industrie, tant d'art dans leurs ouvrages, tant d'utilité dans leurs travaux, leur ont attiré l'attention des Philosophes anciens & modernes: on en a vu passer une partie de leur vie à les étudier. Mais plusieurs se laissant entraîner par l'enthousiasme, leur ont prêté bien de fausses merveilles, qui ont encore été enrichies par l'imagination de l'élégant Virgile. Les *Swammerdam*, les *Maraldi*, les *Réaumur*, en dépouillant leur histoire du faux merveilleux, l'ont rendue plus intéressante par la certitude des vérités qu'ils annoncent, & par une multitude de nouvelles particularités, également sûres & curieuses.

Description des trois especes de Mouches qui sont dans une ruche.

Les observations les plus exactes nous ont appris qu'en certain temps de l'année il y a dans une ruche trois sortes de mouches bien distinctes. La premiere, la plus nombreuse des trois, sont les abeilles communes, qu'on appelle aussi *abeilles ouvrieres*, parce qu'elles recueillent le miel & la cire; ou *mulets*, parce qu'elles n'ont point de sexe. La seconde, moins abondante, sont les *faux bourdons*, ainsi nommés pour les distinguer de ces *bourdons velus*, qui volent dans la campagne; ou bien *mâles*, parce qu'ils le sont réellement. La troisieme, qui est la plus rare, sont les femelles, qu'on nomme *reines abeilles* ou *reines meres*, parce qu'elles sont meres d'une nombreuse postérité; & non point *rois*, comme le croyoient les Anciens, puisque ce sont vraiment des femelles.

Entre les parties extérieures de l'abeille ordinaire, les plus remarquables sont la tête, le corcelet ou la poitrine, le corps ou le ventre. A la tête on remarque deux yeux à réseau placés sur les côtés, deux antennes, deux dents, serres ou mâchoires, qui jouent en s'ouvrant & se fermant de gauche à droite: ces serres leur servent pour recueillir la cire, la pétrir, en bâtir leurs alvéoles, jetter hors de la ruche ce qui les incommode. Au-dessous de ces deux dents on apperçoit une trompe qui a l'air d'une lame assez épaisse, très-luisante, de couleur de châtaigne: cette lame est repliée en deux, & on ne la voit dans sa longueur que lorsque la mouche est occupée à la récolte du miel. Cette trompe est une machine étonnante, dont M. *de Réaumur* a développé les ressorts avec une sagacité admirable: c'est dans ses Ouvrages qu'il faut voir la description de cet organe, composé de plus de vingt parties. A l'œil simple elle paroît enveloppée de quatre sortes d'écailles, qui forment

ensemble un canal, par lequel le miel est conduit : la trompe qui est dans ce canal, est un corps musculeux, qui, par ses mouvemens vermiculaires, fait monter le miel dans le gosier. Lorsqu'on a séparé les dents, on observe à l'orifice de la trompe une ouverture qui est la bouche, & au-dessus un mamelon charnu, qui est la langue : toutes parties dont nous verrons l'usage.

Le corcelet tient à la tête par un cou très-court : il porte quatre aîles au-dessus & six jambes au-dessous, dont les deux dernieres sont plus longues que les autres, & ont extérieurement dans leur milieu (que M. *de Réaumur* appelle la *palette triangulaire*), un enfoncement en forme de cuiller, bordé de poils un peu roides : c'est dans ces especes de corbeilles que les mouches ramassent peu-à-peu les particules de cire brute qu'elles recueillent sur les fleurs, de la maniere dont nous le dirons dans la suite ; les extrémités des six pattes se terminent en deux manieres de crocs, avec lesquels les mouches s'attachent ensemble aux parois de la ruche, & les unes aux autres. Du milieu de ces deux crocs s'élevent à leurs quatre jambes postérieures, quatre brosses, dont l'usage est de ramasser la poussiere des étamines attachée aux poils de leurs corps ; ces brosses font l'effet de mains, comme nous le verrons plus bas.

Le corps, proprement dit, ou le ventre, est uni au corcelet par une espece de filet, & composé de six anneaux écailleux. Tout le corps des abeilles paroît très-velu, même à la vue simple. L'âge les fait un peu différer de couleur ; celles de l'année sont brunes & ont des poils blancs ; celles de l'année précédente ont des poils roux & des anneaux moins bruns, & assez souvent leurs ailes sont un peu déchiquetées. On peut observer sur le corcelet & sur les anneaux du corps, de petites ouvertures en forme de bouche, par où l'insecte respire : ce sont ses poumons ; on les nomme *stigmates*. Cette partie, d'une structure merveilleuse, leur est commune avec tous les insectes en général. *Voyez* STIGMATES à l'article *Insecte*.

L'intérieur du ventre consiste en quatre parties : les intestins, la bouteille de miel ; celle de venin & l'aiguillon. Les intestins, comme dans les animaux, servent à la digestion de la nourriture. La bouteille de miel, lorsqu'elle est remplie, est grosse comme un petit pois, transparente comme le cristal, & contient le miel que les abeilles vont recueillir sur les fleurs, & dont une partie demeure pour les nourrir ; la meilleure partie est rapportée & dégorgée dans les cellules du magasin, pour

nourrir toute la troupe en hiver. La bouteille de venin eſt à la racine de l'aiguillon, au-travers duquel l'abeille en darde quelques gouttes, comme au-travers d'un tuyau, pour les répandre dans la piquûre lorſqu'elle eſt irritée. L'aiguillon eſt ſitué à l'extrémité du ventre de l'abeille long d'environ deux lignes, & entre avec beaucoup de vîteſſe par le moyen de certains muſcles placés fort près de l'aiguillon, qu'on apperçoit facilement en preſſant le derriere de l'abeille. Ce petit dard, qui paroît ſi délié à l'œil, eſt un petit tuyau creux de matiere de corne ou d'écaille, qui contient l'aiguillon, compoſé lui-même de deux aiguillons accolés, qui jouent en même temps ou ſéparément au gré de l'abeille. Leur extrémité eſt taillée en ſcie, dont les dents ſont tournées dans le ſens d'un fer de fleche, qui entre aiſément & ne peut plus ſortir ſans faire des déchirures terribles; auſſi preſque toujours la piquûre que fait une mouche lui eſt-elle fatale, l'aiguillon entraînant avec lui la veſſie, & quelquefois une partie des inteſtins. Leur piquûre eſt preſque toujours accompagnée de douleur, d'inflammation, de tumeur. Elles font la guerre à la maniere des Sauvages, avec des fleches empoiſonnées. Le poiſon en eſt plus actif dans l'été; la tumeur qu'il occaſionne eſt plus ou moins conſidérable ſuivant les tempéramens. Il y a des perſonnes pour qui ces ſortes de piquûres ne ſont preſque rien, tandis qu'elles cauſent à d'autres une enflure prodigieuſe; toujours eſt-il conſtant qu'un certain nombre de piquûres occaſionneroit des inflammations, des irritations, & une ſorte de fievre qui feroit ſuccomber l'homme le plus robuſte. On trouve dans les livres des remedes à choiſir, ainſi que pour un grand nombre d'autres maux: on propoſe l'urine, le vinaigre, le jus de diverſes plantes, l'huile d'olive, que l'on prétend même propre contre la morſure de la vipere. Tous ces remedes & l'eau ſeule ſoulagent pour un inſtant, mais la douleur reprend après, & l'inflammation continue. Si ces remedes, ainſi que bien d'autres, ont paru opérer, c'eſt que le poiſon n'agiſſoit point avec vigueur dans ces circonſtances. Le moyen le plus ſûr pour empêcher les ſuites fâcheuſes de ces bleſſures, c'eſt d'ôter l'aiguillon de la plaie auſſi-tôt qu'on eſt bleſſé, & de la laver avec de l'eau qui amortit la vigueur du poiſon.

Les *faux bourdons* ou *mâles* ſont très-faciles à diſtinguer des ouvrieres. Ils ſont plus longs d'un tiers & ont la tête plus ronde & plus chargée de poils; leurs antennes n'ont que onze articulations, celles des autres en ont quinze. Leurs yeux à réſeau couvrent tout le deſſus de la partie

ſupérieure & poſtérieure de la tête ; au lieu que les yeux à réſeau des abeilles ouvrieres, forment chacun une eſpece d'ovale ſur chaque côté. Ils ont le corcelet plus velu & les anneaux plus liſſes. Leurs dents ſont beaucoup plus petites que celles des abeilles ouvrieres ; auſſi ne leur ſont-elles point d'uſage, comme aux abeilles, pour la récolte de la cire. Leur trompe eſt plus courte & beaucoup plus déliée ; ce qui fait qu'ils ont beaucoup de peine à puiſer le miel dans les fleurs où il eſt caché dans des glandes à une grande profondeur ; ils ne s'en ſervent que pour ſucer celui qui leur eſt néceſſaire pour les faire vivre, & ils n'en font point de récolte. Ils n'ont point de *palette triangulaire* à leurs pattes ; leurs broſſes ne ſont point propres au même uſage que celles des abeilles. La nature leur ayant refuſé les inſtrumens propres au travail, ſemble les en avoir exemptés; auſſi ne travaillent-ils point; tout leur emploi eſt de féconder les reines. Leur organiſation intérieure prouve que telle eſt leur deſtination. Que l'on preſſe le derriere d'un faux bourdon, on en fait ſortir deux eſpeces de cornes, au milieu deſquelles on apperçoit un corps charnu, qui s'éleve en deſſus en ſe contournant en arc : caractere diſtinctif de ſon ſexe. Ce corps eſt rempli de vaiſſeaux tortueux, qui contiennent une liqueur laiteuſe ; enfin il n'a point d'aiguillon.

Les *meres abeilles*, comme les *faux bourdons*, n'ont point aux jambes poſtérieures de palette triangulaire propre à recevoir la récolte de la matiere à cire. Leurs dents, quoique plus petites que celles des abeilles, ſont cependant plus grandes que celles des faux bourdons. Elles n'ont point de broſſes à l'extrémité des pattes. Les meres abeilles ſont plus longues que les faux bourdons. Ce qui aide le plus à faire connoître une mere abeille, c'eſt le peu de longueur de ſes ailes, dont les bouts ſe terminent ſouvent au troiſieme anneau, au lieu que le bout des ailes des abeilles ordinaires, & ſur-tout de celles des *faux bourdons*, vont par-delà l'extrémité du corps. Avec des ailes ſi courtes, la mere abeille vole plus difficilement que les abeilles ordinaires ; auſſi lui arrive-t-il peu de fois dans ſa vie de faire uſage de ſes ailes. Son derriere eſt armé d'un aiguillon, qui ſurpaſſe de beaucoup en grandeur celui d'une abeille ouvriere ; mais qui au lieu d'être droit, eſt un peu courbé vers le ventre. Elle ne s'en ſert que lorſqu'elle a été irritée fort long-tems, ou peut-être, comme nous le verrons dans la ſuite, pour diſputer l'empire à d'autres reines. Dans l'intérieur de ſon corps, les œufs ſont diſtribués en deux ovaires. Chaque ovaire eſt un aſſemblage de vaiſſeaux

qui vont aboutir à un canal commun, & qui tous sont remplis d'œufs dans le temps de la ponte.

Dans la description de ces trois especes d'insectes, on a pu observer un rapport admirable & toujours constant, ainsi que dans toutes les œuvres du Créateur, entre la structure des parties de chacun de ces insectes & leur destination. Nous pouvons même dire avec M. *Deleuze*, que tous les insectes du genre des abeilles ont essentiellement la même structure; les seules différences qu'on y observe, consistent dans les proportions des parties & dans les couleurs. Ajoutons encore aux caracteres généraux indiqués ci-dessus, que ces mouches ont, outre les yeux à réseau, trois petits yeux lisses sur le derriere de la tête; que leurs antennes paroissent brisées, parce que leur premiere articulation est beaucoup plus longue que les autres; les ailes inférieures sont aussi plus courtes que les supérieures.

Après avoir vu les instrumens des abeilles nécessaires pour leurs travaux, il faut développer l'industrie de leurs ouvrages.

Récolte de la Propolis & de la Cire pour la construction des alvéoles.

Le nombre des habitans d'une ruche est très-considérable. Il s'y trouve une reine qui est seule de son sexe, avec deux, trois, jusqu'à sept ou huit cents & mêmes mille mâles ou *faux bourdons*, & quinze à seize mille & plus d'abeilles sans sexe, qui sont les ouvrieres ou le gros de la nation. Lorsque les mouches s'établissent dans une ruche, leur premiere occupation est de boucher tous les petits trous ou fentes qui s'y trouvent, avec une matiere gluante, tenace, molle d'abord, mais qui durcit ensuite; on lui a donné le nom de *propolis*. On croit que c'est sur les peupliers, les bouleaux, les sapins, les ifs, les saules, qu'elles en font la récolte; cependant M. *de Réaumur*, cet infatigable Observateur, n'a pu les découvrir occupées à cette récolte, & il a vu des abeilles employer la *propolis* dans des pays où il n'y avoit aucuns de ces arbres: c'est une découverte qui reste à faire. Quoi qu'il en soit, la *propolis* est une résine dissoluble dans l'esprit-de-vin & l'huile de térébenthine. Elle n'est pas toujours la même en consistance, en odeur, en couleur; communément, quand elle est échauffée, elle donne une odeur aromatique; il y en a qui mériteroit d'être mise au rang des parfums. La *propolis* est d'un brun rougeâtre en dehors, jaunâtre en dedans. Outre l'usage qu'on en fait en Médecine comme digestive, quelques expé-

riences ont fait connoître à M. *de Réaumur*, que cette ſubſtance diſſoute dans l'eſprit de vin ou l'huile de térébenthine, pourroit être ſubſtituée au vernis qu'on emploie pour donner une couleur d'or à l'argent ou à l'étain réduit en feuilles. Si, par exemple, on l'incorporoit avec le *maſtic* ou le *ſandaraque*, elle feroit très-bonne pour faire des cuirs dorés.

L'emploi de la *propolis* eſt un des ouvrages les plus pénibles des abeilles: elles s'y prennent, pour en faire la récolte & pour s'en décharger, de la même maniere que nous verrons qu'elles font la récolte de la cire; la ténacité de la matiere rend ſeulement ce premier travail plus difficile.

L'activité eſt ſi grande parmi les abeilles, que pendant que les unes bouchent les fentes de la ruche, les autres travaillent à la conſtruction des *gâteaux* ou *rayons*, compoſés d'alvéoles ou cellules très-régulieres.

Chaque rayon a deux ordres d'alvéoles oppoſés l'un à l'autre, qui ont leur baſe commune; & l'on obſerve que la baſe de chaque alvéole eſt formée de trois pieces qui font partie des baſes des trois alvéoles de l'ordre oppoſé. Chacun de ces rayons eſt dans une direction verticale; & il n'y a entre deux rayons qu'autant d'eſpace qu'il en faut pour que quelques abeilles puiſſent paſſer à la fois. Il y a des trous qui traverſent chaque rayon pour leur abréger le chemin. L'épaiſſeur de chacun de ces rayons eſt d'un peu moins d'un pouce; ainſi la profondeur de chaque alvéole, deſtinée pour les abeilles ouvrieres, eſt d'environ cinq lignes, & leur largeur eſt conſtamment de deux lignes deux cinquiemes dans tous les pays où il y a des abeilles. Voilà donc une meſure qui ne peut jamais varier, que tout le monde connoît, qui ſe trouve par-tout, en un mot, c'eſt une regle univerſelle en fait de meſure.

Outre ces alvéoles, qui ſont les plus nombreux, elles en conſtruiſent un petit nombre d'autres, qui ſont un peu plus grands, deſtinés à recevoir les œufs deſquels doivent naître les faux bourdons; au lieu que les premiers ſont deſtinés pour ceux d'où doivent ſortir les abeilles ouvrieres. Ces cellules, qui, ainſi que les premieres, varient pour la profondeur, ſont auſſi toujours d'un diametre conſtant, qui eſt de trois lignes & demie; de ſorte que vingt de ces cellules, deſtinées aux faux bourdons couvriroient une ligne de cinq pouces dix lignes, & un peu plus; tandis que vingt cellules d'abeilles ouvrieres ont juſte quatre pouces de longueur.

Les abeilles commencent à établir la base de l'édifice dans le haut de la ruche, & travaillent à-la-fois aux cellules des deux faces. Dans des circonstances où elles sont pressées par l'ouvrage, elles ne donnent aux nouveaux alvéoles qu'une partie de la profondeur qu'ils doivent avoir ; elles les laissent imparfaits, & different de les finir jusqu'à ce qu'elles aient ébauché le nombre de cellules qui sont nécessaires pour le temps présent.

La construction des gâteaux leur coûte bien de la peine : le plus grand nombre de nos ouvrieres est occupé à dresser, à limer, à polir ce qui est encore brut, à perfectionner le dedans des alvéoles ; elles en finissent les côtés & les bases avec une si grande délicatesse, que trois ou quatre de ces côtés, posés les uns sur les autres, n'ont pas plus d'épaisseur qu'une feuille de papier ordinaire. Elles construisent encore plusieurs autres alvéoles destinés à être le *berceau des reines :* pour lors elles abandonnent leur architecture ordinaire ; elles bâtissent exprès des cellules de figure arrondie & oblongue, qui ont beaucoup de solidité. Une seule de ces cellules pese autant que cent ou cent cinquante cellules ordinaires : il y a moins d'économie dans celles-ci ; la cire y est employée avec profusion, les dehors en sont guillochés ; ce sont des cellules vraiment royales : elles sont en petit nombre en comparaison des autres. Les travailleuses savent ou paroissent savoir que leur mere ne doit pondre, pour l'ordinaire, que quinze à vingt œufs par an, d'où naîtront d'autres meres, & qu'au contraire elle donnera naissance à plusieurs milliers de mouches ouvrieres & à plusieurs centaines de mâles. Quelquefois elle n'en pond que trois ou quatre des premiers, quelquefois point du tout, & dans ce cas la ruche ne donne pas d'essaim.

Un gâteau composé d'alvéoles est un spectacle charmant : tout y est disposé avec tant de symmétrie & si bien fini, qu'à la premiere inspection on est tenté de le regarder comme un chef-d'œuvre de l'industrie des insectes. Nos Archimedes modernes admirent comment, dans la disposition & la forme de ces alvéoles qui sont hexagones & à six pans, (& dont les bases sont formées chacune de trois trapezes, dont les angles obtus formant l'angle solide du fond, sont d'environ cent dix degrés), on trouve résolu par un mécanisme naturel un des plus beaux & des plus difficiles problêmes de la Géométrie : *Faire tenir dans le plus petit espace possible le plus grand nombre de cellules & les plus grandes possibles,*

avec le moins de matiere possible. Une observation très-curieuse, est que les abeilles varient l'inclinaison & la courbure de leurs rayons selon le besoin.

Au reste, dit M. *Deleuze*, quiconque aura pu voir les abeilles travailler à la construction de leurs gâteaux, ou observé avec quelque attention des gâteaux commencés, sentira le faux de l'explication mécanique que divers Naturalistes ont voulu donner de cette régularité de figures, en supposant qu'elle n'est que le résultat nécessaire de ce qu'un grand nombre d'abeilles travaillent dans un espace étroit; d'où il suit que la figure ronde qu'elles tendent à donner à leurs alvéoles, se change en exagone par la pression que chacune éprouve de toutes parts. On voit au contraire que les piéces sont faites l'une après l'autre, & ont chacune, dès leur premiere construction, la figure réguliere qui leur est propre, sans aucune indice d'une compression qui ne peut avoir lieu ni dans une ruche peu peuplée, ni sur les bords des gâteaux.

Leuwenhoeck, en examinant les yeux des abeilles au microscope, avoit cru observer que la lumiere, mêlée aux ombres, peignoit sur leur rétine des cellules semblables à leurs rayons, ce qui lui avoit fait conjecturer que ces animaux, en travaillant, ne faisoient qu'exécuter ce qui s'offroit à leurs yeux. Nous ne nous arrêterons pas à discuter le faux de cette singuliere explication.

Revenons à considérer l'industrie de nos abeilles. C'est avec un vrai plaisir qu'on les voit travailler, chacune suivant son district, à l'ouvrage commun. Elles volent sur les fleurs de diverses plantes, & s'y roulent au milieu des étamines, dont la poussiere s'attache à une forêt de poils dont leur corps est couvert; la mouche en paroît quelquefois toute colorée. Elles ramassent ensuite toute cette poussiere avec les brosses que nous avons vu qu'elles ont à l'extrémité des pattes, & l'empilent dans la palette triangulaire : chaque palette est de la grosseur d'un grain de poivre un peu applati. Quand les fleurs ne sont pas encore bien épanouies, nos mouches pressent avec leurs dents les sommets des étamines, où elles savent que les grains de poussiere sont renfermés, pour les obliger à s'ouvrir & y faire leur récolte. On voit bientôt les abeilles rentrer dans la ruche, chargées, les unes de pelotes jaunes, les autres de pelotes rouges, ou d'autres diverses nuances, selon la couleur des différentes poussieres. Cette

pouſſiere qu'elles rapportent eſt la matiere à cire ou la *cire brute*, car elles ne rencontrent nulle part la cire toute faite.

A peine les mouches, ainſi chargées de la récolte, ſont-elles arrivées, qu'il vient pluſieurs abeilles qui détachent avec leurs ſerres une petite portion de cette matiere à cire, qu'elles font paſſer dans un de leurs eſtomacs, car elles en ont deux, l'un pour le miel & l'autre pour la cire. C'eſt dans cet eſtomac que ſe fait une merveilleuſe élaboration ; la véritable cire y eſt extraite en très-petite quantité de la cire brute, dont une partie leur ſert d'aliment, & le reſte eſt rejetté en excrément ; ce que M. *de Réaumur* a prouvé par un calcul ingénieux. Il obſerva que dans une ruche de dix-huit mille abeilles, chaque abeille pouvoit faire quatre à cinq voyages par jour ; qu'il falloit huit pelotes de cire pour le poids d'un grain ; que les mouches rapportoient pendant ſept ou huit mois conſécutifs cent livres & plus de cette matiere ; & que cependant ſi l'on tire au bout d'une année la cire d'une ruche ſemblable, on n'y trouve qu'environ deux livres de vraie cire ; d'où ſuit néceſſairement que la cire brute fait partie de leur nourriture, & qu'elles en extraient peu de véritable cire. Les mouches dégorgent cette cire ſous la forme d'une bouillie ou pâte par la bouche que nous leur avons vue, & à l'aide de leur langue, de leurs dents, de leurs pattes, elles conſtruiſent ces alvéoles, dont nous avons admiré la figure. Dès que cette pâte eſt ſeche, c'eſt de la cire telle que notre cire ordinaire.

Les gâteaux nouvellement faits ſont blancs, mais ils perdent peu-à-peu leur éclat en vieilliſſant ; ils jauniſſent, & les plus vieux deviennent d'un noir de ſuie ; les vapeurs qui regnent dans l'intérieur de la ruche, les dépouilles des vers & le miel en ſont la cauſe ; la cire qui a été originairement blanche, recouvre ſa blancheur, étant expoſée à la roſée ; mais toutes les abeilles ne font pas la cire également blanche ; ce qui dépend moins de l'inſecte que de la nature des eſpeces de pouſſieres d'étamines qu'il va recueillir. On éprouve même dans les blanchiſſeries, qu'il y a des cires qu'on ne peut rendre d'un beau blanc.

Dans les mois d'Avril & de Mai, les abeilles recueillent, du matin au ſoir, de la matiere à cire. Mais lorſqu'il fait plus chaud, comme dans les mois de Juin & de Juillet, c'eſt ſur-tout le matin juſques vers les dix heures qu'elles font leurs grandes récoltes, parce qu'alors les

pouſſieres des étamines étant humectées par la roſée de la nuit, ſont plus propres à faire corps les unes avec les autres, & à être réunies dans une maſſe. Ces pouſſieres ainſi réunies qui forment la cire brune, different eſſentiellement de la véritable cire, qui ſe ramollit ſous le doigt, devient flexible comme une pâte, & eſt ductile ; au lieu que la cire brune ne s'amollit point ſous les doigts, n'y prend point de ductilité, mais s'y briſe.

Des expériences très-faciles démontrent que les pouſſieres d'étamines ſont les principes de la cire, mais ne ſont point la cire. Si l'on met une boulette formée de pluſieurs petites pelotes de cire dans une cuiller d'argent ſur des charbons allumés, au-lieu de fondre comme la cire, ces pelotes conſervent leur figure, ſe deſſechent & ſe réduiſent en charbons. Si l'on fait un petit filet de ces pelotes en les roulant entre les doigts, & qu'on le préſente à la flamme d'une bougie, il brûlera ſans couler comme un brin de bois ſec réſineux. Si l'on jette la cire brute dans l'eau, on la voit tomber au fond, au-lieu qu'on verra la cire ſurnager : tous ces caracteres diſtinctifs prouvent d'une maniere inconteſtable l'élaboration qui ſe fait dans le corps de ces inſectes.

M. *de Réaumur*, dont le moindre objet d'utilité attiroit l'attention, a fait pluſieurs tentatives pour voir s'il ne feroit pas poſſible de tirer par art la cire toute faite de la cire brute : il ſe propoſoit de concourir avec les abeilles à la fabrication de la cire ; mais ſes expériences n'ont abouti qu'à lui apprendre qu'il ne nous eſt pas plus aiſé de parvenir à faire de la vraie cire avec les étamines des fleurs, qu'il ne l'eſt de faire du chyle avec les différentes ſubſtances qui nous ſervent d'aliment, ou qu'il le feroit de faire de la ſoie en diſtillant des feuilles de mûrier.

Après avoir vu la maniere dont les abeilles conſtruiſent leurs alvéoles, paſſons à leur uſage.

Uſage des Alvéoles. Police des Abeilles ; leur génération.

Les alvéoles ſervent à contenir le miel, la cire brute que récoltent les ouvrieres, & le couvain que la reine mere y dépoſe. Voyons d'abord comment elle y dépoſe ſes œufs, l'eſpérance de la république.

L'abeille qu'on nomme la *reine*, eſt une mere prodigieuſement feconde ; c'eſt à elle ſeule que doivent leur naiſſance toutes les

nouvelles mouches qui naiſſent dans une ruche : auſſi n'eſt-il point d'attachement qui puiſſe aller plus loin que celui que les abeilles ont pour elle. Elles lui rendent tous les ſervices, tous les hommages dûs à une ſouveraine : elles lui font un cortege plus ou moins nombreux, ſoit qu'elle veuille faire la revue de ſes états, ou prendre l'air, &c ; elles la careſſent avec leur trompe ; elles la ſuivent par-tout où elle va ; c'eſt Didon, entourée de Tyriens. Qu'on redonne une mere aux abeilles qui étoient dans une parfaite oiſiveté, parce qu'elles avoient perdu la leur, les voilà dans l'inſtant déterminées à travailler, & cela proportionnellement à la fécondité de cette nouvelle mere. La ſeule eſpérance de voir naître bientôt une mere parmi elles, ſuffit pour les y exciter ; car ſi au-lieu d'une mere abeille on met ſimplement dans la ruche une nymphe de mere abeille, le travail renaît auſſi-tôt.

La mere abeille eſt l'ame de la ruche ; ſi elle vient à périr, tous les travaux ceſſent, & les abeilles ſe laiſſent mourir de faim. Leur attachement pour elle eſt égal à l'utilité dont elle eſt à leur état, & cette reine ne fait ſervir qu'au bonheur de ſes ſujets le pouvoir dont elle jouit. La fécondité de cette reine eſt telle, qu'elle peut mettre au jour, en ſept ou huit ſemaines, dix à douze mille abeilles & plus. Suivie de ſon petit cortege, & toujours occupée des ſoins du gouvernement & de la population, elle entre d'abord la tête la premiere dans chaque cellule, apparemment pour voir ſi elle eſt en bon état ; elle en reſſort, & fait enſuite rentrer ſa partie poſtérieure pour dépoſer dans le fond de la cellule un œuf qui s'y trouve collé à l'inſtant. Elle paſſe ainſi de cellules en cellules, & pond juſqu'à deux cens œufs par jour. La nature lui apprend à choiſir les alvéoles les plus grands, lorſqu'elle va pondre des œufs d'où doivent naître les faux bourdons ; & les cellules royales, lorſqu'elle eſt prête à mettre au jour les œufs d'où doivent éclorre les reines. Au bout de deux ou trois jours, plus ou moins, ſelon qu'il fait plus ou moins chaud, il ſort de l'œuf un ver que l'on voit au fond de la cellule. Ce ver eſt long, blanc, toujours dans la même attitude, c'eſt-à-dire, roulé en anneau, appuyé mollement ſur une couche aſſez épaiſſe de gelée ou de bouillie d'une couleur blanchâtre que les abeilles ouvrieres y ont apportée, & c'eſt de cette gelée qu'il ſe nourrit.

Les abeilles ouvrieres conſtruiſent non-ſeulement l'eſſaim, elles

ſont encore les nourrices que la Nature a accordées aux vers. Elles ont grand ſoin de viſiter chaque alvéole, pour reconnoître ſi le ver qui y eſt logé, a tout ce qu'il lui faut. L'aliment du ver eſt du miel & de la cire préparés dans le corps des abeilles. Elles ont un ſoin particulier des œufs d'où doivent éclorre les reines : elles leur donnent de la pâture avec profuſion. En moins de ſix jours, le ver prend tout ſon accroiſſement ; alors les abeilles, qui connoiſſent qu'il n'a plus beſoin de manger, ferment la cellule avec un petit couvercle de cire. Le ver, qui juſqu'alors s'étoit tenu dans le plus parfait repos, ſe déroule, s'alonge, puis il tapiſſe de ſoie les parois de ſa cellule; car il ſait filer, ainſi que les chenilles. Il faut obſerver qu'avant que le ver commence à filer, il a conſumé toute ſa proviſion de gelée; les nourrices ont ſoin de ne lui en point mettre plus qu'il n'en peut conſumer. Lorſque le ver a ainſi tapiſſé l'intérieur de ſa cellule, il paſſe à un état connu ſous le nom de *nymphe*, c'eſt-à-dire qu'il perd toutes les parties dont il avoit beſoin étant ver, comme la filiere & autres. Les parties qui lui ſont néceſſaires pour ſon nouvel état de mouche, ſe développent. Cette transformation, une des plus admirables que nous préſente la Nature, étant commune à toutes les mouches, ainſi qu'à l'abeille, nous renvoyons au nom *Nymphe*, pour en avoir un détail plus circonſtancié, & connoître la différence de deux mots ſouvent confondus, *Nymphe* & *Chryſalide*.

L'abeille, dans ſon état de nymphe, eſt enveloppée d'une pellicule ſi mince & ſi déliée, qu'on apperçoit ſes ſix pattes rangées ſur ſon ventre, & la trompe couchée dans toute ſa longueur : l'abeille dans cet état eſt d'abord blanche ; dans la ſuite, toutes les parties du corps ſe colorent par degrés, & ſe développent inſenſiblement : on y reconnoît la marche de la Nature, qui, dans toutes ſes opérations, va toujours par nuances inſenſibles ; l'abeille eſt ordinairement dans ſon état de perfection au bout de vingt & un jours. Elle fait uſage de ſes dents pour ſortir de ſa priſon, & rompre ſon enveloppe : c'eſt une opération très-difficile pour la jeune abeille ; il y en a quelquefois qui ne peuvent point en venir à bout : cependant les abeilles ont, ainſi que bien des animaux, juſqu'à un certain temps marqué par la Nature, tous les ſoins imaginables pour leurs petits : ce temps eſt-il paſſé, leur amour ſe change en indifférence : contraſte qui fait ſentir la différence de l'inſtinct & de la raiſon. Cependant, dès que la mouche

eſt ſortie ; viennent d'autres mouches raccommoder la cellule, la nettoyer & la préparer pour recevoir ou de nouveau couvain, ou du miel. La pellicule qui enveloppoit la jeune abeille, ſe trouve appliquée exactement contre les parois de la cellule ; ce qui en fait paroître la couleur différente. A peine la jeune abeille eſt-elle ſortie de ſa cellule, à peine ſes ailes ſont-elles déployées, que la voilà qui vole aux champs : elle eſt auſſi toute habile à recueillir & le miel & la cire, que les autres abeilles. Ce ſont ces jeunes mouches qui, lorſqu'elles ſeront toutes écloſes, & ſe trouvant en trop grand nombre dans la ruche, formeront en partie la nouvelle colonie, que l'on nomme *eſſaim*, pourvu qu'il ſe trouve une reine à leur tête, comme nous le verrons dans la ſuite.

Tandis que des abeilles, les unes prennent ſoin d'élever l'eſpérance de l'état, les autres travaillent aux récoltes précieuſes de cire brute & de miel (car l'un & l'autre conſtituent leur nourriture), les abeilles qui reviennent à la ruche chargées de deux petites pelotes de cire brute, vont s'en décharger dans des alvéoles vides, à moins que d'autres ne viennent les décharger à l'inſtant pour l'employer : elles ont ſoin de pétrir ces pelotes, de les preſſer, de les arranger : autant en font celles qui ſuivent. Elles en rempliſſent ainſi des gâteaux entiers, qui ſont de diverſes couleurs : ce ſont des magaſins où elles ont recours au beſoin, ſoit pour couvrir les alvéoles où ſont enfermés leurs petits, ſoit pour boucher ceux qui ſont pleins de miel, ainſi que pour ſe nourrir.

Récolte de Miel.

Une récolte bien importante pour les abeilles, eſt celle du miel. M. *Linneus* a mieux obſervé qu'on ne l'avoit fait avant lui, que les fleurs ont au fond de leurs calices des eſpeces de glandes pleines d'une liqueur miellée. C'eſt dans ces glandes nectariferes que les abeilles vont puiſer le miel, & c'eſt dans leur eſtomac qu'il ſe façonne. On avoit cru autrefois que le miel étoit une roſée qui tomboit du ciel : on ne le croit plus aujourd'hui ; on ſait au contraire que la roſée & la pluie ſont très-contraires au miel. De tout temps nos abeilles ont connu ces glandes que nos Botaniſtes modernes ont découvertes ; de tout temps elles y ont été chercher leur miel. Quelquefois elles trouvent cette liqueur épanchée ſur des feuilles. Un

Obſervateur attentif peut voir au printemps, des arbres, & l'érable entr'autres, dont les feuilles ſont toutes enduites d'une eſpece de miel ou de ſucre qui les rend luiſantes ; & ſi l'on poſe une de ces feuilles ſur la langue, on y reconnoît bientôt la ſaveur mielleuſe. Soit que cette liqueur réſide encore dans les glandes, ſoit qu'elle en ſoit ſortie, elle eſt la matiere premiere du miel : c'eſt ce que l'abeille cherche & ramaſſe pour en compoſer un aliment propre pour ſa nourriture & pour celle de ſes compagnes. La trompe lui ſert à la récolte du miel, & le conduit dans le premier eſtomac, qui, lorſqu'il eſt rempli de miel, a la figure d'une veſſie oblongue. (Les enfans qui vivent à la campagne, connoiſſent bien cette veſſie ; ils la cherchent même dans le corps des abeilles, & ſur-tout dans celui des *bourdons velus*, pour en ſucer le miel). Il faut que les mouches parcourent beaucoup de fleurs pour ramaſſer une quantité ſuffiſante de miel, qui puiſſe remplir leur petite veſſie. Quand les veſſies ſont pleines, les abeilles retournent à la ruche. A les voir rentrer ſans récolte de cire aux pattes, on les prendroit pour des pareſſeuſes ; mais toute leur récolte eſt dans l'intérieur de leur corps, car elles ne trouvent pas toujours occaſion de faire ces deux récoltes enſemble. Auſſi-tôt qu'elles ſont arrivées, elles vont dégorger le miel dans un alvéole. Comme le miel qu'une abeille porte à-la-fois n'eſt qu'une petite partie de celui que l'alvéole peut contenir, il faut le miel d'un grand nombre d'abeilles pour le remplir.

Quoique le miel ſoit fluide, & que les alvéoles ſoient comme des pots couchés ſur le côté, elles ont cependant l'art de les remplir. Qu'il y ait peu ou beaucoup de miel dans un alvéole, on remarque toujours deſſus une eſpece de petite couche épaiſſe, qui, par ſa conſiſtance, empêche le miel de couler. L'abeille qui apporte du miel dans l'alvéole, fait paſſer dans cette pellicule les deux bouts de ſes premieres jambes, & par cette ouverture elle lance & dégorge le miel dont ſon eſtomac eſt plein. Avant de ſe retirer, elle raccommode la petite ouverture qu'elle avoit faite : celles qui ſuivent font de même. Comme la maſſe du miel augmente, elle fait reculer la pellicule, & la cellule ſe trouve, par cette induſtrie, pleine d'un miel fluide. Les abeilles ont ſoin de couvrir d'un couvercle de cire les alvéoles où eſt le miel qu'elles veulent conſerver pendant l'hiver ; mais ceux où eſt le miel deſtiné pour la nourriture journaliere, ſont ouverts & à la diſpoſition de toutes les mouches. Le miel qu'elles réſervent pour l'hiver, eſt

toujours

toujours placé dans la partie ſupérieure de la ruche. Souvent l'abeille, au lieu d'aller vider ſon miel dans une cellule, ſe rend aux atteliers des *travailleuſes ;* elle alonge ſa trompe pour leur offrir du miel, comme pour empêcher qu'elles ne ſoient dans la néceſſité de quitter leur ouvrage pour aller en chercher.

Quand les abeilles ont commencé à naître dans une ruche, on en voit quelquefois plus de cent ſortir de leurs cellules en un jour ; la ruche ſe peuple rapidement, & dans l'eſpace de quelques ſemaines le nombre des habitans devient ſi grand, qu'à peine elle peut les contenir ; ce qui donne lieu à cette colonie qu'on appelle *jetton* ou *eſſaim.*

Des Eſſaims ou *Jettons.*

Lorſqu'une ruche ſe trouve ſi remplie de mouches que ſa capacité ne ſuffit pas pour les loger à l'aiſe, il en ſort une colonie qui va fonder ailleurs ſon établiſſement. L'émigration de cette colonie, qu'on appelle *jetton* ou *eſſaim*, ne ſort pas ſi elle n'a point un chef, c'eſt-à-dire une reine propre à perpétuer l'empire qu'elle va fonder. Une ſeule reine ſuffit pour conduire l'eſſaim. Lorſqu'une nouvelle mere a quitté ſa dépouille de nymphe, au bout de quatre à cinq jours elle eſt fécondée & prête à pondre ; par conſéquent elle eſt en état de ſe mettre à la tête d'une troupe diſpoſée à la ſuivre par-tout : tel eſt l'attachement des abeilles pour leur reine. Lorſqu'on peut ſaiſir la reine abeille, on eſt ſûr de conduire les mouches d'une ruche dans tel endroit qu'on voudra. C'étoit l'unique ſecret de M. *Wildmann*, qui, en préſence de la Société de Londres, ſe faiſoit ſuivre par un eſſaim, le faiſoit paſſer d'une partie de ſon corps ſur une autre : changeoit-il de place la mere abeille, bientôt tous ſes ſujets fideles la ſuivoient (quelques abeilles colériques, car c'eſt un vice de leur caractere, pourroient rendre ce jeu aſſez fatal) : ainſi M. *Wildmann* nous apprend un moyen prompt & facile pour paſſer les mouches d'un panier à un autre. Il tranſporte ſa ruche dans un lieu où il ne regne que la lueur d'un crépuſcule, & la renverſe. La mere abeille, dont la nature eſt, comme nous l'avons dit, des plus vigilantes pour le bien de ſon état, ſe préſente des premieres. Il la ſaiſit ; la tenant une fois, il eſt maître des mouches ; il la met dans une ruche vide, toutes les abeilles la ſuivent ; il s'empare du miel, de la cire, reporte le couvain dans la nouvelle ruche qu'habitent les abeilles, & le place dans le rucher.

Les essaims sortent naturellement en différens temps ; & dans le même pays ils sortent tantôt plus tôt, tantôt plus tard, selon que la saison a été plus ou moins favorable. Les ruches dans lesquelles il y a le plus de mouches, essaiment les premieres, parce que la mere y ayant été tenue plus chaudement tout l'hiver, le printemps vient pour elle plutôt que pour d'autres ; elle peut donc recommencer sa ponte de meilleure heure. Le temps le plus ordinaire de la sortie des essaims dans ces pays-ci, est au commencement ou à la mi-Mai, jusqu'à la fin de Juin ; les essaims qui viennent plus tard, ne peuvent guere réussir, à moins que d'être mariés, c'est-à-dire, réunis à d'autres.

Plusieurs signes annoncent la sortie prochaine d'un essaim. 1°. Lorsqu'on commence à voir voltiger devant la ruche des faux bourdons, c'est une marque que cette ruche essaimera dans quelques jours ; les faux bourdons ayant été tous massacrés avant l'automne, comme nous le verrons, leur retour annonce un nouveau peuple. 2°. Lorsque les mouches sont en si grande quantité, qu'une partie est hors de la ruche. 3°. Lorsque le soir on entend un bourdonnement très-considérable. 4°. Le signe le moins équivoque, & qui annonce un essaim pour le jour même, c'est lorsque les abeilles ouvrieres ne vont point à la campagne en aussi grande quantité qu'elles ont coutume d'y aller, quoique le temps semble les y inviter, & lorsqu'elles demeurent chargées de leur récolte auprès de la ruche.

Ce n'est guere que sur les dix à onze heures du matin, & jusques vers les trois heures après midi, que les essaims sortent des ruches. Un soleil piquant qui succede à un nuage ou à quelques gouttes de pluie, occasionne dans la ruche une chaleur si insupportable, que les mouches se hâtent de prendre leur parti. Alors, au bourdonnement qui étoit très-grand la veille, & qui avoit toujours été en augmentant, succede à l'instant un grand silence ; en moins d'une minute, toutes les mouches qui doivent composer l'essaim, défilent avec rapidité de la ruche, & se dispersent en l'air, où on les voit voltiger comme des flocons de neige. Quelquefois les mouches, en sortant de la ruche, s'élevent beaucoup, sur-tout s'il fait du vent ; & elles vont si loin, qu'on les perd de vue. Si on leur jette du sable ou de la poussiere, elles s'abaissent à l'instant, parce qu'apparemment elles prennent ces grains de sable, dont elles sont frappées, pour de la pluie : on les arrête sûrement en leur jettant de l'eau qui fasse aspersion de pluie.

Preſque tous les gens de la campagne ont pour habitude de courir après leurs eſſaims, en battant à toute force ſur des chauderons & ſur des poêles ; ils croient que ce charivari les engage, comme le bruit du tonnerre, à chercher un aſyle ; mais il paroît que tout ce tintamarre n'arrêteroit point un eſſaim diſpoſé à prendre ſon vol, car quelque bruit que l'on faſſe auprès d'une mouche occupée ſur une fleur à ſa récolte de miel ou de cire, elle ne fuira point à ſa ruche.

Les abeilles ſavent prévoir les orages, heureuſement pour nous : on eſt quelquefois ſurpris de voir les mouches accourir & rentrer dans la ruche à flots précipités. Que l'on regarde, on verra de loin un nuage qui porte l'orage dans ſes flancs.

Lorſqu'une nouvelle colonie cherche à s'établir, il ne paroît pas que ce ſoit la reine qui faſſe le choix du lieu où il leur convient de ſe raſſembler. Pluſieurs mouches, qui vont à la découverte, & auxquelles une branche d'arbre a plu, ſe déterminent à venir ſe poſer deſſus : elles y ſont ſuivies de beaucoup d'autres : la mere ſe poſe elle-même auprès de cette branche ; & ce n'eſt que quand la couche des mouches s'eſt épaiſſie, qu'elle va ſe joindre au gros de la troupe. A peine s'y eſt-elle rendue, que le peloton groſſit d'inſtant en inſtant ; ſouvent en moins d'un quart-d'heure tout devient calme. Quelquefois l'eſſaim, qui a deux ou pluſieurs reines, ſe diviſe & ſe place en deux pelotons ſéparés l'un de l'autre ; mais comme les abeilles n'aiment point à vivre en petite ſociété, le plus ſouvent les mouches du petit peloton s'en détachent peu-à-peu, & vont rejoindre le gros.

Lorſque les mouches ſont ainſi fixées, on les fait entrer dans une ruche frottée d'herbes d'une odeur agréable, ou de miel : il faut que celui qui recueille l'eſſaim, ait grand ſoin de ſecouer les deux pelotons dans la ruche, dans le cas où ils ne ſe ſeroient réunis auparavant. Sans cette précaution, on riſqueroit de voir ſortir toutes les mouches de la ruche pour retourner à la branche, parce la mere peut ſe trouver dans ce peloton. Il arrive quelquefois qu'un inſtant après qu'on les a recueillies, on les voit défiler & retourner à la ruche dont elles ſont ſorties. Ce retour à la mere ruche eſt vraiſemblablement occaſionné, parce que la jeune reine, qui étoit aux portes & prête à les accompagner, ne les a pas ſuivies, pour n'avoir pas eu la force & peut-être la hardieſſe de ſe ſervir, pour la premiere fois, de ſes ailes.

Le abeilles du nouvel eſſaim ne ſe mettent point ſérieuſement à

l'ouvrage, qu'elles ne ſoient aſſurées d'une mere féconde & unique : toutes les meres ſurnuméraires de ce nouvel eſſaim ſont maſſacrées, on n'y conſerve la vie qu'à une ſeule. Probablement la reine qui eſt conſervée, a, dans le plus haut degré, la vertu qui intéreſſe les abeilles, celle de mettre beaucoup d'œufs au jour : c'eſt peut-être la premiere née & la plus prête à pondre ; peut-être auſſi que deux meres, jalouſes l'une de l'autre, ſe livrent un combat dont la plus foible eſt la victime. Il peut ſe faire que la mere regnante, comme la plus forte & la plus vigoureuſe, tue toutes les ſurnuméraires. Les femelles ſont armées d'aiguillons, dont elles n'ont guere d'autre occaſion de faire uſage. Le ſort des reines meres qui reſtent dans la ruche natale, n'y eſt pas plus heureux ; elles y ſont également miſes à mort : on fait périr de même celles qui ſont encore au berceau, & quelquefois on y en tue un bon nombre. Il eſt donc inconteſtable qu'il y a un temps où les abeilles ne ſouffrent pas pluſieurs femelles, & qu'il n'en faut qu'une ſeule aux mouches d'un eſſaim.

Il eſt à obſerver que l'eſſaim eſt compoſé d'abeilles de tous âges ; & qu'il reſte auſſi dans la mere ruche des abeilles de tous âges. Quelquefois l'eſſaim eſt compoſé de quarante mille mouches ; le poids d'un pareil eſſaim eſt d'environ huit livres, car il faut cinq mille trois cents ſoixante & ſeize abeilles pour le poids d'une livre. Ces eſſaims ſi forts & ſi puiſſans ne ſont pas toujours les meilleurs, parce qu'ils contiennent trop de *faux bourdons ;* les mouches ne pouvant ſuffire à les tuer avant l'automne, comme nous le verrons, ils affament la ruche. Un excellent eſſaim peſe ſix livres ; un bon, cinq ; un médiocre, quatre livres.

C'eſt une choſe admirable de voir l'activité avec laquelle les mouches travaillent dans la nouvelle ruche. Quelquefois en moins de vingt-quatre heures, elles font des gâteaux de vingt pouces de long ſur plus de ſept à huit de large : on voit plus ſouvent des ruches plus d'à moitié remplies de cire en quatre ou cinq jours ; auſſi un eſſaim fait-il ſouvent plus de cire dans les quinze premiers jours, qu'il n'en fait dans tout le reſte de l'année. Lorſqu'un eſſaim a été conſidérable, & qu'il a paru de bien bonne heure, il donne quelquefois un autre eſſaim dans la même année ; mais le plus ordinairement un eſſaim n'en donne un autre qu'à la ſeconde année.

Massacre des faux Bourdons.

Les abeilles laissent vivre six semaines ou environ les mâles ou faux bourdons, à compter du jour de l'établissement de la colonie, afin qu'ils aient le temps de féconder la reine. Une mere abeille qui se trouve seule de son sexe dans sa ruche avec sept ou huit cents, & même quelquefois mille mâles, est dans le cas de la reine d'Achem, qui a un sérail d'hommes à ses ordres. Si ces *mâles* ou *faux bourdons* eussent été tous des maris actifs & pétulans, qui eussent voulu tous être les maîtres dans le même moment, ce n'eût été que chaos & confusion. Comme il a été établi qu'une seule femelle habiteroit avec un millier de mâles, il devoit l'être que ces mâles seroient tous fort peu actifs & comme engourdis; qu'ils ne pourroient être réveillés que par elle; qu'elle seroit libre de choisir entre tous celui qu'elle voudroit honorer de ses faveurs. C'est aussi ce qui arrive, comme l'a appris par l'expérience M. *de Réaumur.*

Il renferma dans un vaisseau de verre une jeune reine avec un mâle; il vit avec surprise que toutes les prévenances que les abeilles ordinaires ont pour une mere, la jeune reine les avoit pour le *faux bourdon*: elle le caressoit, soit avec sa trompe, soit aves ses pattes, en tournant autour de lui: elle lui offroit du miel: le *faux bourdon* soutenoit stupidement tant d'agaceries; cependant, au bout d'un quart d'heure, il parut s'animer un peu; & lorsque la femelle, placée vis-à-vis de lui en regard, eut brossé avec ses jambes la tête de cet insensible, & qu'elle eut fait jouer doucement ses antennes, le mâle se détermina enfin à répondre à ses avances par d'autres de la même nature: par ces préludes passionnés, la reine excita enfin son indolent époux, qui devint plus actif & s'anima de plus en plus. On apperçut distinctement qu'une partie de ces organes intérieurs, dont nous avons vu la description, paroissoient au dehors: tout ce manege dura trois ou quatre heures, pendant lesquelles il y eut des temps de repos & des reprises d'amour; enfin le *faux bourdon* tomba dans un repos qui parut à la reine de trop longue durée; elle voulut le retirer de sa léthargie, en le saisissant par le corcelet avec les dents; mais ses soins empressés furent inutiles, il étoit mort. Il n'est point le seul insecte qui périsse dans ces momens critiques. L'Observateur voulut consoler cette veuve; il lui donna un autre époux jeune & plein de vigueur:

mais à ſon grand étonnement, elle demeura tout le reſte du jour attachée contre le cadavre de ſon premier époux. Le lendemain matin on ôta le cadavre, & on lui préſenta un nouvel époux, avec lequel elle ſe comporta de la même maniere qu'avec le défunt ; une ſeule nuit fut ſuffiſante pour que notre Artémiſe oubliât ſon Mauſole.

La reine, ainſi fécondée dans le mois de Juin, eſt en état de pondre dans les mois de Juillet & d'Août, & même au mois de Mai de l'année ſuivante, des milliers d'œufs : ces derniers œufs ont donc été fécondés neuf à dix mois avant qu'ils aient été pondus, & cela lorſqu'ils étoient encore d'une petiteſſe inconcevable.

Lorſque la reine mere a été miſe en état de pouvoir donner de la poſtérité, les abeilles déclarent une guerre cruelle aux mâles : pendant trois ou quatre jours, c'eſt une tuerie effroyable. Malgré la ſupériorité que les mâles ſembleroient avoir par leur taille, ils ne ſçauroient tenir contre les ouvrieres ; armées d'un poignard qui porte le venin dans les plaies qu'il fait, elles ſe mettent trois ou quatre contre un ſeul. Le moment de la proſcription arrivé, la mort s'étend également ſur ceux qui reſpirent, & ſur ceux qui ne reſpirent pas encore ; ce qui eſt ver mâle, ce qui n'eſt encore qu'eſpérance de l'être, ceux qui ſont au berceau, & que l'on a nourris juſqu'alors avec une tendreſſe de mere, tout eſt maſſacré, diſperſé : elles traînent à chaque inſtant les corps des mâles, morts ou mourans, hors de la ruche. Tout le ſexe doit être anéanti, & il l'eſt : l'amour ſe change en fureur, la haine ſuccede aux ſoins maternels. Dans ces triſtes momens, tout le devant des ruches n'eſt qu'un théâtre d'horreur & de meurtre. Il y a des ruches où ces carnages ſe font plutôt, d'autres où ils ſe font plus tard, ſuivant que les eſſaims y ſont entrés. On en voit dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août. Il y a des cas où on voit auſſi ces mouches jetter dehors des nymphes de jeunes abeilles ; c'eſt lorſque la reine eſt trop féconde, qu'elles ne peuvent ſuffire à les élever, & qu'elles n'ont point de cellules pour mettre du miel. D'autres fois elles tuent les bouches inutiles d'entr'elles ; ces bouches diſpendieuſes affameroient la ruche, & le ſalut du peuple laborieux doit être la premiere loi de l'Etat.

Combats des Abeilles.

Dans les beaux jours d'été, où le ſoleil brille avec toute ſa vivacité,

on a ſouvent occaſion d'obſerver des combats entre les mouches d'une même ruche ; ce ſont de véritables duels. On voit les combattantes, réciproquement ſaiſies avec leurs pattes, tête contre tête, derriere contre derriere, contournées de façon qu'elles forment enſemble un cercle ; elles pirouettent ainſi ſur la pouſſiere, dardant leurs aiguillons avec rapidité. Comme les abeilles ſont bien cuiraſſées, le combat dure quelquefois très-long-tems ; quelquefois ne pouvant ſe bleſſer ni l'une ni l'autre, elles quittent priſe ; mais ſouvent l'une des deux trouve le moyen de plonger ſon poignard empoiſonné aux défauts des cuiraſſes, & la victorieuſe laiſſe l'autre étendue ſur la pouſſiere. Souvent ſa victoire lui devient fatale, elle perd ſon aiguillon. Outre ces duels particuliers d'abeille à abeille, il arrive quelquefois des combats généraux ; lorſqu'une colonie de mouches, abandonnant ſes lares domeſtiques, va chercher quelque demeure nouvelle dans le pays étranger, ſi elle tombe malheureuſement dans un pays déjà habité, c'eſt-à-dire, dans une ruche dont d'autres ſont déjà en poſſeſſion, il ſe livre une bataille générale.

Vie des Abeilles. Quels ſont leurs ennemis.

Il y a deux ſaiſons qui épuiſent les ruches de mouches, l'automne & le printems. L'Abbé *de la Ferriere* dit qu'il en meurt plus d'un tiers de chaque ruche en automne, & qu'il n'en meurt pas moins au printemps ; ce qui l'empêche de croire, avec quelques Auteurs, qu'elles vivent ſept ans & plus. Les grandes mortalités, cauſées par le grand froid, les maladies & mille autres accidens, lui font croire, avec aſſez de probabilité, qu'elles ne vivent guere qu'un an ou deux. M. *de Reaumur* penſe de même, quoique les expériences qu'il a faites à cet égard n'ayent pu lui donner de certitude ; ainſi ce que l'on dit de la durée de la vie des abeilles eſt encore bien incertain. Au reſte, les ruches ſont comme les villes, dont les habitans ſe renouvellent ſouvent, & dont la durée eſt infiniment plus longue que celle des particuliers qui les compoſent. Outre le grand nombre de mouches qui périſſent de mort naturelle, il en périt beaucoup de mort violente : elles ont hors de la ruche une multitude d'ennemis. Quoiqu'armées d'un aiguillon venimeux, pluſieurs oiſeaux les avalent toutes vivantes ; les hirondelles & les méſanges en font de grandes captures ; mais l'oiſeau qui en détruit le plus, c'eſt le moineau ; il les avale comme des grains de

blé. On a vu un moineau porter à la fois trois abeilles à ses petits, une dans son bec, & les deux autres dans ses pattes. La guêpe & le frelon ouvrent à belles dents le ventre de l'abeille, pour sucer tout ce qui y est contenu. Les Voyageurs disent que plusieurs de nos îles de l'Amérique manquent d'abeilles, parce que les guêpes y sont en si grand nombre, qu'elles les détruisent toutes : dans ces pays-ci les guêpes ne font pas ordinairement un si grand ravage. Cependant l'année de 1767 n'a été que trop favorable à la multiplication des guêpes ; aussi ces mouches ont-elles fait beaucoup de tort dans les ruchers. Elles sont d'abord venues en piller quelques-uns : les abeilles qui les habitoient, ont cherché à se réfugier dans d'autres ruches ; mais les anciennes habitantes leur en ont disputé l'entrée ; il s'est livré de sanglans combats, où il est péri une multitude de mouches ; ainsi les guêpes ont été doublement fatales aux abeilles. On a éprouvé aussi dans les jardins le tort que les guêpes ont fait aux fruits.

Les araignées sont fort peu redoutables aux abeilles : les lézards, grenouilles, crapauds mangent les abeilles, quand ils peuvent les attraper ; mais ils en attrapent si peu dans une année, qu'ils ne font point grand tort aux ruches. L'ennemi le plus redoutable des abeilles dans l'hiver, est le mulot ; en une nuit d'hiver, lorsque les mouches sont engourdies par le froid, il est capable de détruire la ruche la mieux peuplée ; il ne leur mange ordinairement que la tête & le corcelet. Feroit-il le même traitement aux oiseaux ? Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on a trouvé quelquefois les petits de l'alouette commune étalés sur les bords du nid, auxquels il ne manquoit que la tête & le cou. Les abeilles, principalement les vieilles, sont sujettes à avoir une espece de pou qui est de la grosseur d'une tête d'épingle & de couleur rougeâtre : il s'attache sur leur corcelet ; sa trompe est propre à s'introduire entre les écailles, mais il ne paroît pas incommoder beaucoup la mouche. Cependant, comme ces poux ne s'attachent qu'aux vieilles, on n'a pas bonne idée d'une ruche dont la plupart des mouches en sont attaquées.

Teigne de la Cire.

Les abeilles ont encore un ennemi bien plus dangereux ; car ce n'est pas seulement aux abeilles qu'il fait tort, en détruisant, mangeant & bouleversant leurs travaux, mais encore à nous-mêmes, qu'il

prive de l'espérance de partager avec elles un bien que nous regardons comme commun entr'elles & nous. Cet ennemi si dangereux est un insecte que l'on appelle *teigne de la cire*, à cause du dégât qu'il en fait. C'est une petite chenille tendre, délicate, sans armes & sans défense, qui fait vivre aux dépens des travaux de plus de dix-huit mille ennemis, tous bien armés, dont elle est environnée continuellement, & qui tous veillent à la garde de leur trésor.

Notre mangeuse de cire est du genre des *fausses teignes. Voy.* TEIGNE. Son papillon est du genre des *phalènes*, c'est-à-dire, de ceux qui ne volent que la nuit. Ce papillon, ami de l'obscurité, profite de la nuit où tous les êtres de la Nature sont livrés au sommeil; il trouve le moyen de s'insinuer dans une ruche, de tromper la vigilance des abeilles, de traverser une armée formidable pour aller déposer ses œufs dans le coin de quelque gâteau. Au bout de quelques jours l'œuf éclot; il en sort une petite chenille à seize jambes, rase, dont la peau est blanchâtre, la tête brune & écailleuse : cette chenille, qui naît environnée d'ennemis prompts à la vengeance, ne peut éviter la mort que par son extrême petitesse, qui dérobe les premiers momens de sa naissance aux regards des surveillans, & par la promptitude avec laquelle elle file dans l'instant, & s'enferme dans un petit tuyau de soie, qui suffit alors pour mettre ses jours en sureté : voilà donc son seul bouclier. Ce fourreau est d'abord proportionné à sa grosseur; il est collé contre les alvéoles de cire; ainsi elle trouve la nourriture tout autour de sa porte. Lorsque l'aliment lui manque, elle alonge un tuyau qui forme une galerie, & marche ainsi cherchant sa nourriture au milieu de ses ennemis en chemin couvert. A mesure que la chenille croît & a besoin de nourriture, elle alonge & élargit sa galerie, qui est tortueuse & qui va de cellules en cellules. Plus elle avance en pays ennemi, plus elle fortifie sa galerie : elle n'étoit en commençant que de pure soie, mais à mesure qu'elle l'agrandit, elle en couvre les dehors avec des morceaux de cire qu'elle hache, & avec ses excrémens qui ont la forme de poudre à canon : elle unit tous ces matériaux avec des fils de soie, & se forme un rempart inexpugnable aux traits des abeilles : l'intérieur est garni d'une soie douce, en sorte que son corps délicat repose très-mollement. Cette galerie, qui n'étoit d'abord que de la grosseur d'un fil, devient, à mesure qu'elle est alongée & agrandie, de la grosseur d'une plume à écrire. Comme la teigne de

la cire eſt obligée de mettre la tête dehors pour prendre ſa nourriture, ſa tête & ſon premier anneau ſont armés d'écailles, contre leſquelles l'aiguillon de l'abeille ne peut rien. Il faut croire qu'il n'eſt pas poſſible aux abeilles de détruire ces galeries, car cet ennemi ſe multiplie quelquefois à tel point dans la ruche, qu'il hache & renverſe tous les travaux, & réduit les mouches au point d'abandonner leur ruche. Cet inſecte deſtructeur, arrivé à ſon dernier degré d'accroiſſement, file une coque à l'extrémité de ſa galerie, s'y renferme, y ſubit la métamorphoſe commune aux chenilles, & en ſort en papillon. Il ſeroit très-avantageux de pouvoir trouver le moyen de l'anéantir : il paroît dans les mois de Juin & Juillet. Mais il convient de déſigner ici ce papillon, qui, après avoir ravagé les ruches, eſt encore la cauſe des guerres cruelles qu'on voit entre les abeilles, parce qu'elles veulent ſe réfugier dans la république ou ruche voiſine : alors les abeilles de chaque ruche ſe battent en duel : qu'on juge du meurtre & du carnage. Le papillon dont nous parlons eſt un *phalène*, qui porte les aîles couchées & paralleles à l'horizon ; il eſt d'une couleur griſe obſcure. Toute perſonne qui ſe fait un plaiſir d'élever des abeilles, n'a que trop de facilité de le connoître, lorſqu'elle vient à enlever la cire de quelques-unes de ſes ruches.

Des précautions à prendre pour la conſervation des Abeilles.

Les abeilles nous ſont d'une ſi grande utilité par les récoltes qu'elles font, & qu'elles ſeules ſavent faire, de miel & de cire, que pour nous mettre à portée de les partager avec elles, nous devons les aider de notre mieux à ſupporter les ſaiſons fâcheuſes : elles nous récompenſent amplement des ſoins que nous prenons pour elles. Les deux plus grands fléaux des ruches, ſont le froid & la faim : en voulant les garantir de l'un, on les fait quelquefois périr de l'autre. En hiver, lorſqu'il gele, les mouches ſont entaſſées & preſſées les unes contre les autres pour tenir peu de place : elles ſont pour l'ordinaire vers la partie ſupérieure, ou vers le milieu de la ruche. Le froid les engourdit, & elles reſtent ainſi jour & nuit, ſans prendre de nourriture. Si le dégel ſurvient, ſi l'air ſe radoucit, & ſur-tout ſi les rayons du ſoleil échauffent la ruche, elles ſortent alors de cette eſpece de léthargie. Auſſi-tôt que l'activité leur eſt rendue, elles ſentent le beſoin de prendre de la nourriture. Comme la campagne ne ſauroit leur en fournir, elles ont recours à

leurs provisions, en commençant par manger le miel des gâteaux inférieurs. Plus l'air continue d'être doux en hiver, plus la consommation est grande, & les abeilles courent plus de risque de manquer & de mourir de faim avant le retour de la saison des fleurs. Si l'hiver est trop rude, elles risquent de périr de froid. Ainsi un hiver trop rude & un hiver trop doux leur sont également funestes. Il y a des personnes qui renferment leurs ruches dans des celiers l'hiver ; mais comme la température du lieu se trouve très-douce, pour peu que le froid diminue, les abeilles consument davantage de nourriture, & périssent de faim ; d'ailleurs l'air qui ne se renouvelle point dans la ruche, devient humide & fait mourir les mouches. D'autre part, ceux qui les laissent exposées à un froid trop vif sans les en garantir, risquent de les voir périr ; & il est assez fréquent de trouver le matin au bas de ces ruches des poignées de mouches engourdies, au point que les muscles n'ont plus assez de force pour les tenir suspendues en groupe. Ces mouches paroissent absolument mortes ; & pourvu qu'il n'y ait point plusieurs jours qu'elles soient dans cet état, on les rappelle à la vie en les approchant d'un feu doux. Les Anciens n'ont point ignoré cela ; mais ils ont regardé ce changement d'état comme une résurrection, laquelle se réduit à ce que ces insectes peuvent perdre tout mouvement pendant un certain temps, sans cesser de vivre.

Un des meilleurs moyens pour mettre les mouches en état de résister à ces deux fléaux, c'est d'avoir toujours des ruches bien peuplées ; car plus il y a d'ouvrieres, plus elles ont pu faire de récoltes, & plus la chaleur qu'elles occasionnent dans la ruche les met à portée de résister au froid, qui, lorsqu'il est fort, ne fait que les engourdir sans les faire mourir, & qui cependant les met hors d'état de consumer trop promptement leurs provisions.

Mariage des Essaims.

Le moyen d'avoir des ruches toujours nombreuses, c'est lorsqu'on recueille des essaims, d'en mêler deux ou trois ensemble si on les trouve trop foibles ; ce qu'on appelle *marier les essaims.* Rien de plus facile que d'unir ainsi deux essaims ; le mieux est de le faire dès l'instant de leur sortie de la mere ruche ; car pour lors, comme elles n'ont point encore de gâteaux ni de provisions, on les détermine plus facilement à passer d'une ruche dans une autre. On fait cette opération différemment,

ſuivant la forme des ruches. On les abouche l'une à l'autre, & on les met l'une au-deſſus de l'autre; & à l'aide de la fumée, on fait paſſer les abeilles d'une ruche dans l'autre. Le mieux eſt de faire l'opération le ſoir; ces deux peuples étant étourdis par la fumée, ne ſongent point à ſe livrer bataille : dès le lendemain ils vivent de bonne intelligence, après que l'une des deux meres abeilles a été tuée. Si les premiers jours où un eſſaim eſt nouvellement établi dans une ruche, ſont froids, pluvieux, & que les mouches ne puiſſent aller aux champs, il faut avoir ſoin de leur donner de la nourriture, faute de quoi elles périroient de faim.

Moyens de conſerver les Ruches foibles.

Si, faute d'avoir marié les eſſaims, on a des ruches foibles, il y a cependant un moyen de les conſerver. M. *de Réaumur* s'en eſt aſſuré par l'expérience : il a choiſi des ruches très-foibles, qui n'avoient qu'une poignée d'abeilles. Il s'eſt propoſé les trois objets que doit avoir en vue tout homme qui veut conſerver ſes ruches. Le premier, de mettre ſes abeilles à l'abri des plus grands froids. Le ſecond, de ne point boucher la porte de leurs ruches, afin qu'elles aient la liberté de ſortir dans les beaux jours, & que l'air puiſſe s'y renouveller. Le troiſieme, de leur faire trouver leur nourriture dans la ruche même, afin qu'elles ne ſoient point obligées de l'aller chercher au dehors, & de s'y expoſer aux coups du froid. Il propoſe de former, avec ce que l'on voudra, deux cloiſons des deux côtés de la planche qui ſoutient les ruches; & laiſſant les ruches à leur diſtance ordinaire, les couvrir dans toute leur hauteur de terre bien deſſéchée; de pratiquer à chaque ruche un tuyau de bois, qui ſerve d'ouverture à la ruche pour renouveller l'air, & de mettre ſous chaque ruche une aſſiette avec proviſion de miel. Par ce moyen, dit-il, les plus grands froids ſont des froids médiocres, qui les jetteront dans ce doux engourdiſſement qui leur eſt ſalutaire. On peut ſubſtituer du foin fin ou les balayures de grenier à la terre deſſéchée, dont la propriété eſt d'abſorber les vapeurs humides qui tranſpirent à travers la ruche. Il paroît que deux livres de miel ont ſuffi pour nourrir pendant tout l'hiver une ruche ainſi empaquetée, qui contenoit un bon nombre d'abeilles. Quoiqu'il ſoit avantageux de laiſſer à ces petits animaux la liberté de ſortir, cependant au commencement du printemps il en meurt beaucoup, qui, ſe laiſſant tromper par une aurore brillante, volent aux champs, où ils ſont ſaiſis par le froid & y périſſent. La

chaleur eſt la vie de ce précieux inſecte ; un degré de froid, inférieur à celui qui congele l'eau, le ſaiſit au point de le faire mourir : une douzaine d'abeilles tenues dans un bocal, dans un lieu où la température étoit de onze degrés, y ſont péries de froid. Le moyen d'éviter ces pertes, qui ſont aſſez conſidérables, eſt d'avoir devant chaque ruche un grillage fin, qui laiſſe entrer l'air, & qui ne permette point aux mouches de ſortir : celui qui prend ſoin des ruches ſe gardera bien d'ouvrir le petit grillage, lorſque le thermometre marquera le degré de la congélation ; mais il leur ouvrira les portes, lorſqu'il marquera la température des caves. Si l'Auteur de la Nature a voulu que la population fût exceſſive parmi ce petit peuple d'inſecte, la deſtruction y eſt conſidérable ; c'eſt ſur-tout dans les inſectes qu'on peut obſerver la juſteſſe de la ſublime réflexion de M. *de Buffon*, qui dit que la Nature roule ſur deux pivots inébranlables, la deſtruction ſans nombre, & la multiplication ſans nombre.

Pillage des Abeilles.

Outre tous les ennemis qui aſſiegent les abeilles de toutes parts, elles trouvent, ainſi que l'homme, un ennemi dans leur ſemblable. Dans les mois de Juillet & d'Août les eſſaims foibles & tardifs, qui n'ont point encore fait beaucoup de proviſions, vont comme des brigands ſe jetter dans les autres ruches pour piller le miel : il ſe livre de ſanglantes batailles, dans leſquelles il périt beaucoup d'abeilles ; le pillage eſt quelquefois ſi conſidérable, que l'on riſque de perdre tout ſon rucher. C'eſt ſur-tout deux ou trois jours après la pluie que le pillage eſt le plus à craindre, parce qu'alors la faim preſſe plus vivement celles qui ont ſouffert par défaut de proviſions.

On connoît qu'une ruche eſt livrée au pillage, lorſqu'on entend un bruit plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'on en voit ſortir les abeilles avec plus d'affluence & de précipitation que de coutume. Le ſecret le plus efficace pour prévenir le pillage, c'eſt de n'avoir que des ruches fortes & bien fournies. Pour cet effet, il faut ſoigner attentivement les abeilles dans les temps critiques, fournir abondamment à leur ſubſiſtance, veiller exactement à leur propreté, réunir & marier dans le temps tous les petits eſſaims enſemble ; en ſorte que l'on n'ait point de ruches foibles, ſoit à l'entrée de l'hiver, ſoit dans les autres ſaiſons, dont les abeilles ſoient contraintes d'aller au pillage pour vivre. On peut empêcher le pillage en fermant les ruches avec un grillage, où il ne puiſſe paſſer que

trois ou quatre abeilles à la fois ; alors la ruche la plus foible fera en état de tenir tête aux aſſaillans les plus nombreux.

Maladies des Abeilles.

Les maladies connues des abeilles ne ſont pas en grand nombre. La plus dangereuſe, c'eſt la diſſenterie ou le dévoiement. M. *de Réaumur* penſe que cette maladie provient de ce que les abeilles ont été obligées de ſe nourrir de miel pur, & de ce qu'elles n'ont pu ſe nourrir en partie de cire brute : ce ſentiment eſt fondé ſur l'épreuve qu'il a faite de ne nourrir les abeilles que de miel pur pendant quelque temps, ce qui leur a donné effectivement le flux de ventre. Le moyen le plus naturel de les guérir de cette maladie, eſt de leur donner un gâteau, dont les alvéoles ſoient remplis de cire brute, puiſque c'eſt l'aliment dont la diſette a cauſé la maladie ; mais il paroît qu'en hiver la conſommation qu'elles font de la cire brute eſt peu conſidérable, au lieu qu'en été elle eſt très-abondante. Ce dévoiement eſt une maladie contagieuſe, qui fait mourir preſque toutes les abeilles d'une ruche : voici comment le mal ſe communique. Dans l'état naturel il n'arrive pas que les excrémens des abeilles, qui ſont toujours liquides, tombent ſur d'autres abeilles, ce qui leur feroit un très-grand mal. Dans le dévoiement cet inconvénient arrive, parce que les abeilles n'ayant point aſſez de force pour ſe mettre dans une poſition convenable les unes par rapport aux autres, celles qui ſont au-deſſus laiſſent tomber ſur celles qui ſont au-deſſous une matiere gluante qui leur bouche les organes de la reſpiration. Il eſt donc important de porter remede à cette maladie. Si l'on n'a point de cire brute, on peut leur donner une liqueur réduite à conſiſtance de ſirop, faite avec une chopine de vin, une demi-livre de ſucre & autant de miel.

Comme la chaleur eſt la vie de ces inſectes, que c'eſt elle qui les excite au travail & qui les conſerve, le mieux eſt d'expoſer ſon rucher au midi, de maniere qu'il profite de bonne heure du ſoleil levant, & que le ſoleil ne le quitte que le plus tard qu'il ſoit poſſible : il eſt eſſentiel que les ruches ſoient garanties, de quelque maniere que ce ſoit, de la pluie & de la trop grande ardeur du ſoleil, qui feroit fondre le miel & la cire.

Avantages que l'on retire du travail des Abeilles.

Le profit que l'on retire des abeilles varie extrêmement, ſelon les pays ; & dans le même pays il ne ſauroit être le même chaque année.

Les pays remplis de prairies, qui ſont preſque toujours émaillées de fleurs, entrecoupées de petits ruiſſeaux ; ceux où il y a beaucoup de bois, des plaines couvertes de ſarraſin, de ſainfoin, de luzerne, ſont les plus favorables aux abeilles, & où par conſéquent le produit eſt plus conſidérable. Les fleurs des plantes cruciferes, notamment celles du chou, de la roquette, de la moutarde & du navet, leur fourniſſent auſſi des proviſions. On voit encore les abeilles rechercher les ſaules, l'olivier ſauvage, les groſeillers, la bruyere, le jonc marin, le pois, le ſafran, le tuſſilage, la ronce des haies, le ceriſier, les groſſes féves, le chevre-feuille, l'aube-épine, la veſce, le tourneſol, le chêne, l'érable, le frêne, le peuplier, le méleze. Comme on trouve des miels d'une blancheur, d'une odeur & d'une ſaveur plus agréables les uns que les autres, il faut l'attribuer à la nature des fleurs : les pays abondans en thym, roſiers à fleurs ſimples, lavandes, jaſmins, jonquilles, marjolaines, méliſſes, mélilots, ſauges, origans, ſerpolet, romarin, genêts & autres herbes odoriférantes, doivent donner un miel balſamique ; tels étoient chez les Italiens le miel du mont Hybla en Sicile, & chez les Grecs, le miel du mont Hymette ; tel eſt auſſi notre miel des côteaux du Rouſſillon & de la montagne de Clape auprès de Narbonne.

Il eſt difficile de croire qu'il y ait autant de plantes défavorables aux abeilles, que le diſent certains Auteurs; s'il y en a quelques-unes qui puiſſent occaſionner à leur miel des effets pernicieux, ce ſeroient peut-être nos plantes narcotiques, telles que la juſquiame & autres ; mais l'expérience, du moins dans ces pays-ci, n'en a rien appris. Il paroît cependant que le miel peut, dans certains pays, avoir quelquefois de mauvaiſes qualités. *Xenophon*, dans l'hiſtoire de la fameuſe Retraite des dix mille, rapporte qu'auprès de Trébiſonde les ſoldats n'épargnerent pas le miel de pluſieurs ruches, après quoi il leur prit un devoiement par haut & par bas; ils reſſembloient à des ivrognes ou à des perſonnes furieuſes ou moribondes. On voyoit la terre jonchée de corps comme après une bataille ; néanmoins perſonne n'en mourut, & le mal ceſſa le lendemain environ à la même heure qu'il avoit commencé, de façon que le troiſieme jour les ſoldats ſe leverent dant l'état d'affoibliſſement où l'on eſt après avoir pris une forte médecine. M. *de Tournefort*, dans ſes voyages, obſerva dans ces lieux une plante très-venimeuſe, appellée *chamærodendros;* & il penſe que ce miel ſi dangereux

pouvoit avoir été extrait par les abeilles sur cette plante. M. *Buchoz* cite d'autres fleurs nuisibles aux abeilles, celles de l'orme & du narcisse, du sureau, d'arroche fétide, de cornouiller sanguin, de l'aureole des bois, d'apocin, de tithymale, d'ellébore, de tilleul, d'orme, de rhue, d'ail, de ciguë, de sabine : voila les fleurs qui leur occasionnent le flux, ou des maladies qui les font périr, ou ce qui donne une mauvaise qualité à leur miel.

Quoi qu'il en soit, il faut proportionner le nombre de ruches à la quantité de nourriture que peut fournir le canton, & ne pas placer cent ruches dans un lieu qui n'en peut nourrir que cinquante, quoique l'étendue de ce canton puisse être regardée comme de deux lieues à la ronde, si, comme on le dit, elles vont chercher leur récolte jusqu'à deux lieues & plus.

C'étoit un usage chez les Egyptiens de transporter les ruches à miel dans des bateaux sur le Nil, afin de faire jouir les abeilles de la richesse des fleurs, lorsqu'il n'y en avoit point dans le lieu de leur domicile. Lorsqu'on jugeoit que les abeilles avoient moissonné les environs à deux ou trois lieues à la ronde, on conduisoit les bateaux plus loin à la même fin, & ainsi de suite. Les Italiens, voisins des rivages du Pô, ont la même pratique ; ils voiturent sur ce fleuve leurs ruches jusqu'aux pieds des montagnes du Piémont. On dit que ces voyages par eau sont aussi d'usage à la Chine. Tel est l'avantage d'être voisin d'une grande riviere : on peut par ce moyen réunir en faveur des abeilles le printemps d'un pays sec avec l'automne d'un pays gras & ombragé, & suppléer par-là abondamment à la disette naturelle du canton qu'on habite. Des personnes industrieuses ont trouvé que, compensation faite de la dépense & du produit, on pouvoit aussi les faire voyager par terre, lorsqu'on n'avoit point la commodité de l'eau. On lit dans *Columelle*, que les Grecs de l'Achaïe voituroient ainsi leurs ruches en Afrique, où la saison des fleurs étoit tardive. Aujourd'hui on pratique cette méthode dans le pays de Juliers : on a vu & on voit encore en France dans le Gâtinois, un économe intelligent faire transporter ses ruches en charrette, après la récolte du sainfoin, dans les plaines de Beauce, où abonde le mélilot; puis en Sologne, où la campagne est couverte de sarrasin fleuri jusques vers la fin de Septembre. La plupart des habitans de ce pays sont maintenant dans l'usage d'imiter notre économe, & de faire en petit ce qu'il fait en grand.

Nous

Nous apprenons par un Mémoire de M. *Duhamel*, que le profit que l'on retire des abeilles de ce pays-là avec de pareils soins, est très-considérable. Dès le commencement de Juillet, lorsque les mouches à miel ont jetté leur essaim, & fait une ample récolte sur les sainfoins, on s'approprie tout le miel & la cire, en faisant passer les mouches dans une ruche vide, par le moyen de la fumée : on s'empare promptement de la ruche pleine, dont on ôte les gâteaux qui contiennent le couvain; on les attache avec des bâtons en croix dans une ruche vide, & on y fait rentrer les mouches qui prennent soin de leur couvain: il éclot une multitude d'ouvrieres, qui les aident bientôt à faire de nouveaux travaux, & les mouches travaillent avec une nouvelle activité. On transporte ensuite les mouches dans des pays où elles trouvent d'abondantes récoltes de fleurs. Si la saison est belle, & que les fleurs soient abondantes, les ruches, qu'on a changées au premier Juillet, sont très-bien remplies à la fin du mois d'Août. Quand cela est, on les vide une seconde fois, ayant grand soin de ménager le couvain. Aussi-tôt que les abeilles ont été changées une seconde fois, on les transporte dans les pays de sarrasin; & lorsque la saison a été favorable, les ruches sont assez remplies, pour qu'on puisse rogner les gâteaux près d'un demi-pied.

Voilà, à l'aide de l'industrie humaine, des récoltes surprenantes; mais il faut avouer que toutes les années ne sont pas si favorables, & que quelquefois on ne peut les changer au plus qu'une fois. D'ailleurs il y a des mouches plus laborieuses les unes que les autres: on a vu des paniers de mouches très-vigilantes, qui, au bout de vingt-quatre heures, se sont trouvés augmentés de six livres, tant en cire qu'en miel.

On retire d'un bon panier dans le Gâtinois soixante à soixante & dix livres de miel, & deux livres un quart & demi de cire. Le grand art dans ce pays, & celui que ne doit jamais perdre de vue un bon économe, est d'avoir des paniers extrêmement peuplés de mouches. Dans les pays qui ne sont point si riches en fleurs, & où l'on ne prend point de semblables soins, le profit que l'on retire des mouches est bien moins considérable. Dans les endroits du royaume où la situation n'est pas des plus favorables pour les abeilles, on en peut cependant encore tirer un assez bon profit. Dans ce pays-ci, par

exemple, un bon essaim de deux ans peut donner deux livres & demie de cire, & depuis vingt jusqu'à trente livres de miel & plus. Si l'on joint à ce produit celui de l'essaim, on conclura qu'un grand nombre de ruches, qui ne coûtent presque rien dans le cours de l'année, peuvent être à la campagne d'un grand profit.

Dans les pays où l'on craint une disette de fleurs, & où les mouches, que l'on feroit passer dans une ruche vide, risqueroient de ne point trouver de récoltes assez abondantes, & d'être surprises par des temps pluvieux & orageux, une excellente méthode est de leur mettre des *hausses*, c'est-à-dire des espaces vides, au-dessous de la ruche, de la même forme & de la même matiere. Les mouches remplissent cet espace de miel & de cire; car ces insectes travaillent toujours à raison de l'espace vide qu'ils trouvent, pourvu qu'il ne leur paroisse point trop spacieux. On s'empare ensuite de ces hausses, & on partage leurs travaux sans les faire périr. Combien entendent peu leurs intérêts, ceux qui, pour recueillir le miel & la cire, font périr les mouches par la vapeur du soufre ! Cette coutume condamnable est adoptée dans bien des pays: elle devroit être défendue, comme on dit qu'elle l'est en Toscane; on sauveroit chaque année un grand nombre de ruches, & l'on parviendroit à les multiplier beaucoup dans le royaume, où il ne sauroit y en avoir trop.

Une méthode qui paroît réunir tous les avantages qui doivent concourir pour faire réussir les mouches, même dans les pays les moins riches, est celle que M. *Palteau* a donnée dans sa nouvelle construction des ruches de bois, comme nous le verrons dans la suite.

Dans d'autres pays, pour s'emparer d'une partie des provisions des abeilles, on renverse les ruches, on enfume les mouches, & avec un couteau on coupe les gâteaux de miel. Cette méthode, moins mauvaise que celle dont nous venons de parler, a aussi beaucoup d'inconvéniens: il périt dans cette opération beaucoup de mouches; on détruit des gâteaux de couvain, & quelquefois on perd la ruche en entier. Le seul cas où l'on doit faire périr les mouches, c'est lorsqu'on ne veut point multiplier le nombre des ruches: car même dans le cas où le corps d'une ruche est trop vieux, & que le temps l'a presque détruite, ou lorsque les fausses teignes se sont tellement emparées d'une ruche, que les véritables propriétaires sont sur le point de la leur

céder, on peut faire paſſer ces mouches dans des paniers foibles. Il faut avouer cependant que ces tranſvaſions de mouches dans une autre ruche, ne réuſſiſſent pas toujours.

Uſage du Miel, de la Cire, de la Propolis.

Lorſqu'on a enlevé aux abeilles une partie de leurs gâteaux de miel, on les rompt, on les poſe ſur des claies d'oſier, & on met deſſous des vaiſſeaux bien propres: il découle un beau miel blanc, qui ſe durcit: c'eſt ce qu'on appelle *miel vierge*, ou *miel de goutte*. Comme tout le miel ne découle point de la ſorte, on exprime les gâteaux ſous la preſſe; ce ſecond miel n'eſt pas ſi beau, parce que, s'il ſe rencontre des vers ou des mouches dans le miel, la preſſe les écraſe & les y mêle. On peut auſſi faire couler ce dernier à l'aide d'une douce chaleur. La meilleure méthode eſt de laiſſer le miel aſſez long-temps ſur des clayons pour qu'il puiſſe s'écouler, & de lui procurer ſur la fin une douce chaleur; on peut enſuite laver les gateaux avec de l'eau, dont on fera de l'hydromel.

Le miel récolté dans le printemps eſt plus eſtimé que celui qui l'a été en été, & celui d'été plus que celui d'automne, à cauſe des fleurs. On préfere auſſi celui des jeunes eſſaims à celui des vieilles mouches. Il y a des payſans qui, pour faire paroître leur miel plus blanc, y délaient de la fleur de farine ou de l'amidon bien pulvériſé; d'autres, avec les feuilles & fleurs de romarin ſur leſquelles ils le font couler, lui donnent l'odeur & le goût du miel de Narbonne. La couleur du miel le plus blanc s'altere lorſqu'il vieillit: le vieux miel eſt ordinairement jaune; mais il y en a qui l'eſt dès qu'il vient d'être dépoſé dans les alvéoles des gâteaux. Le miel fait du ſuc des fleurs de bruyeres eſt toujours très-jaune: il n'eſt point eſtimé; celui de Sologne, recueilli ſur le ſarraſin, eſt dans le même cas. M. *de Réaumur* a vu du miel vert dans une de ces ruches; & ce miel fut trouvé d'un goût plus agréable que les miels ordinaires. L'illuſtre Académicien ſoupçonne que cette couleur, qui eſt très-rare, venoit de la diſpoſition intérieure des mouches.

Le miel pris en ſubſtance eſt pectoral, laxatif & déterſif: il aide à la reſpiration, en diviſant la pituite groſſiere épaiſſie dans les bronches pulmonaires, & facilite l'expectoration. Le miel blanc ſe prend intérieurement; le jaune, plus âcre, eſt employé dans les lavemens. On

ſait, par expérience, que le miel étendu ſur du pain dans lequel il y a de l'ergot de ſeigle, empêche qu'il ne faſſe de mauvais effets ſur le corps humain. L'uſage du miel n'eſt point bon aux tempéramens ſecs & bilieux, parce qu'il fermente facilement. Le Docteur M. *Bourgeois*, prétend que le miel eſt encore très-nuiſible aux tempéramens qui ont beaucoup d'acide dans les premieres voies, avec lequel il fermente & ſe décompoſe; c'eſt par cette raiſon, dit-il, que les femmes hyſtériques & les hypocondriaques doivent s'en abſtenir. On fait avec le miel diverſes eſpeces d'hydromel; il entre dans un très-grand nombre de compoſitions. Le marc des mouches, qui eſt ce qui reſte après qu'on a exprimé la cire & le miel, & qui eſt compoſé de la ſoie que le ver a filée & de la dépouille des nymphes, eſt réſolutif. Les maréchaux en font uſage pour les foulûres des nerfs des chevaux. Comme il reſte toujours un peu de cire dans ce marc, on le vend encore à ceux qui préparent la toile cirée.

La cire eſt émolliente, adouciſſante & réſolutive. On appelle *cire vierge*, la cire telle qu'on la retire des gâteaux. Ces gâteaux, comme nous l'avons dit, nouvellement travaillés par les abeilles, ſont ordinairement d'un très-beau blanc : ils perdent leur couleur, & donnent une cire jaune, que l'on rappelle à ſa premiere blancheur, en la faiſant fondre, & la réduiſant à pluſieurs repriſes en lames plus fines qu'un ruban très-mince, & en l'expoſant un grand nombre de fois à la roſée pendant pluſieurs mois. Lorſqu'on fait fondre la cire, pour rendre la blancheur plus parfaite & plus luſtrée, on y ajoute du cryſtal de tartre qui la clarifie. Voyez à l'article *Cire*.

Les plus belles cires blanches de ce pays-ci, viennent de Bretagne & d'Anjou. On préfere la cire de Sologne à celle de Beauce ou du Gâtinois.

La cire grenée eſt de la cire blanche fondue & battue avec des verges.

La cire s'emploie peu intérieurement, à cauſe de ſa ténacité : elle eſt la baſe de preſque tous les onguens dont on ſe ſert en Médecine.

Il y a des cires colorées par les ingrédiens qu'on y ajoute : telles ſont la cire verte ramollie par de l'huile de térébenthine, & colorée par le vert-de-gris, d'uſage pour les cors des pieds : la cire rouge, colorée par la racine d'orcanette ou avec le vermillon ; elle ſert à appoſer les ſcellés : la cire à gommer, qui eſt de la cire fondue &

mêlée avec de la poix graſſe ; les Tapiſſiers s'en ſervent pour gommer leurs coutils.

La propolis qui eſt, comme nous l'avons dit, une eſpece de réſine dont les abeilles font uſage pour boucher les plus petites fentes de leurs ruches lorſqu'elles s'établiſſent, eſt très-propre à avancer la maturation des abcès ; ſa vapeur reçue par le moyen d'un entonnoir, pendant qu'on en jette quelques morceaux ſur un réchaud de feu, adoucit la toux ſérine & invétérée.

Ruches des Abeilles.

Il y a des ruches de pluſieurs figures & de différentes matieres ; ſuivant les différens pays. Les unes ne ſont qu'un tronc d'arbre creux ; d'autres ſont faites d'oſier ou de quelqu'autre bois liant ; d'autres, de paille treſſée : elles tiennent preſque toutes de la figure d'une cloche. Celles de paille de ſeigle ſont les meilleures ; parce qu'elles ſont propres à défendre les abeilles contre la rigueur du froid en hiver, & contre la trop grande chaleur de l'été ; dans les pays où le liege eſt commun, celles faites d'écorce de liege ſont excellentes. Ces logemens ſimples leur ſuffiſent.

Le deſir de ſuivre les mouches dans toutes leurs opérations, a fait imaginer les ruches vitrées. *Pline* nous apprend qu'un Sénateur Romain en fit faire avec la corne la plus tranſparente. Une ruche vitrée, préſente, à toutes les heures du jour, & dans preſque toutes les ſaiſons de l'année, un ſpectacle amuſant & infiniment varié.

M. *Palteau* a donné, dans un livre intitulé *Nouvelle conſtruction des Ruches de bois*, la deſcription d'une nouvelle eſpece de ruche, qui paroît réunir tous les avantages propres à conſerver, ſoigner, multiplier & châtrer les mouches, ſans l'inconvénient de les faire périr ou de les affoiblir : voici une légere eſquiſſe de cette nouvelle ruche.

Elle eſt compoſée de pluſieurs eſpeces de boîtes carrées, de trois pouces de haut & d'un pied en carré, qui n'ont ni fond ni couvercle ; on en emploie pour une ruche le nombre que l'on veut ; ce qui donne la facilité de la faire grande ou petite, ſelon le beſoin. La partie ſuperieure eſt couverte de petites planches qui ſervent de couvercle : la ruche eſt ſoutenue par un plateau de bois percé par ſon milieu ; on y ajuſte une eſpece de tiroir, par le moyen duquel on donne du miel aux mouches lorſqu'elles en ont beſoin, ſans les fatiguer le moins

du monde : on adapte à cette ouverture, qui ſe trouve au-deſſous de la ruche, des grillages de crin à jour pour leur donner de l'air. Lorſqu'on le veut, on peut les réchauffer par le moyen de la cendre chaude que l'on met ſous la ruche. Toutes ces boîtes carrées s'appellent des *hauſſes;* & pluſieurs réunies & placées les unes ſur les autres, forment la ruche ; elles ſont recouvertes d'une grande boîte, qui a un toît pour l'écoulement des eaux ; & ſur le devant eſt une ouverture ronde, diviſée en quatre parties, dont l'une, ouverte en plein, eſt d'uſage dans les mois où le travail eſt grand ; l'autre eſt en arcade pour empêcher le pillage ; une autre eſt percée de trous, pour tenir les mouches enfermées ſans les priver d'air ; & la derniere eſt pleine, & ſert à enfermer les mouches abſolument.

Ces ruches, comme l'on voit, ſont propres pour ſatisfaire à tous les cas indiqués, & pour tirer tout l'avantage poſſible des abeilles. Les deux points les plus avantageux de cette conſtruction, ſont cette ouverture ronde à quatre parties, qui met en état de diſpoſer des mouches, & d'agir ſuivant que les circonſtances l'exigent ; & l'autre, plus eſſentiel encore, eſt cette forme de ruche diviſée par hauſſes. On a par ce moyen l'avantage de châtrer les mouches ſans les affoiblir, de s'emparer du meilleur miel, en enlevant la hauſſe ſupérieure ; on excite les mouches au travail, en ajoutant des hauſſes par le bas, à raiſon de l'activité avec laquelle elles travaillent : on ménage la vie des ouvrieres qui ſont ſi précieuſes ; on taille les mouches dans la ſaiſon où on le veut, & on ne fait point périr de couvain, parce qu'il n'eſt jamais dans la partie ſupérieure de la ruche.

Cette méthode ingénieuſe, qui réunit beaucoup d'avantages, & qui part d'après la diſpoſition intérieure des ruches, peche malheureuſement par un défaut eſſentiel : elle n'eſt point aſſez ſimple, elle ne pourra jamais être à la portée des payſans, & elle eſt toujours coûteuſe dans ce pays-ci. Chaque économe, qui veut adopter cette méthode, peut, en partant des deux points eſſentiels que nous avons obſervés, chercher à la ſimplifier & à la rendre moins coûteuſe ſuivant ſes idées.

ABEILLES VILLAGEOISES.

Le genre des abeilles n'eſt point borné à la ſeule eſpece de mouches dont nous avons admiré l'induſtrie, & qui nous fourniſſent le miel & la cire : il y a pluſieurs autres eſpeces d'abeilles, qui ont été

nommées *villageoises*, vraisemblablement parce qu'elles sont répandues dans les campagnes, & qu'on ne les rassemble point en ruches. Quoique ces especes ne travaillent point utilement pour nous, & qu'elles soient peu connues, elles méritent cependant de l'être, par l'art admirable que chacune dans son genre va nous présenter.

Abeilles bourdons.

L'*abeille bourdon* est seule dans les commencemens, mais elle sait se faire peu à peu à elle-même une nombreuse compagnie, & se procurer des sujets qui partageront avec elle les charges du ménage.

Ces abeilles bourdons, qui forment une espece de petite famille, périssent presque toutes dans l'automne; & il ne s'en échappe que quelques femelles fécondées, qui cherchent une retraite dans des trous de mur, ou dans des creux qu'elles font elles-mêmes en terre. Elles y passent la mauvaise saison dans un jeûne absolu de toutes choses, & dans une inaction parfaite; mais le printemps qui ranime toute la Nature, leur rend le mouvement & la vie.

L'abeille bourdon, qui paroît assez grosse, est couverte d'une multitude de poils longs, très-pressés; en volant elle fait un grand bourdonnement, ce qui lui a fait donner le nom de *bourdon*. Notre abeille n'a rien de plus pressé que de construire un nid pour y loger la famille à laquelle elle donnera le jour. Elle arrache brin à brin, avec ses deux dents écailleuses, de la mousse fine qu'elle arrange, & à laquelle elle donne une forme de voûte d'un pouce d'épaisseur, & souvent de deux. Au premier coup d'œil ce nid paroît n'être qu'une motte de terre un peu élevée & recouverte de mousse; mais lorsqu'on l'observe, on voit qu'il a été construit avec art. Le plancher de ce petit nid est couvert de mousse, afin que l'humidité de la terre ne puisse nuire à ce qu'elle a dessein de poser dessus. Elle vole à la campagne, y fait récolte de miel & de cire; elle en forme une petite masse qui ressemble à de la pâte, & qui est le commencement d'un gâteau, qu'elle place dans son nid. En formant cette masse, elle pond & enferme dans le centre deux ou trois œufs. Pendant qu'elle continue le même travail, pour parvenir à de nouvelles pontes, les premiers œufs éclosent; les vers naissent au milieu de la nourriture qui leur est propre, car cette pâte est l'aliment que leur mere leur a destiné. Après avoir resté quelques jours dans l'état de vers, ils se filent une coque dans laquelle

ils s'enferment, s'y changent en *nymphes*, & en peu de temps deviennent des abeilles : ils se mettent à l'instant à travailler avec la mere commune, à composer de la pâtée, à entretenir & perfectionner le nid, à augmenter les provisions. C'est ainsi que peu à peu un nid se peuple, & que notre abeille, de solitaire qu'elle étoit d'abord, devient bien accompagnée, & mere d'une famille nombreuse.

Parmi les abeilles qu'elle a mises au jour, il y a, ainsi que parmi les mouches à miel, des *mâles*, des *femelles* & des *abeilles sans sexe*. Ce qu'on y trouve de plus, c'est que les mâles y sont de deux grandeurs; les petits paroissent plus agissans & plus adroits, & les grands plus forts. Les très-grands bourdons sont les femelles ; ceux de moyenne grandeur sont les mâles, de deux especes, & les plus petits sont dépourvus de sexe ; ces derniers, ainsi que les femelles, ont un aiguillon ; les mâles n'en ont point. Css différens bourdons, & les différentes parties d'un même bourdon, montrent des couleurs variées, qui ne sont que celles de leurs poils : les diverses parties de ces abeilles, nécessaires pour le travail & pour la récolte, sont pour l'essentiel construites comme celles de l'*abeille commune*.

Les abeilles bourdons ne sont jamais plus de cinquante à soixante réunies dans le même domicile. La mere fondatrice de la colonie pond presqu'autant d'œufs de *femelles*, que d'œufs de *mâles* & d'*ouvrieres*. Il n'y a point de préférence sur les fonctions du sexe. Tous les bourdons, de quelque espece qu'ils soient, mâles, femelles, ouvrieres, la mere même, mettent la main à l'œuvre, & travaillent aux gâteaux. Ces gâteaux sont un assemblage assez irrégulier de coques, entremêlées de masses informes, d'une couleur brune & sans ordre ; il y a de ces masses qui, pour la couleur & la figure, ressemblent à des truffes ; elles sont la pâtée même. Il y en a où l'on trouve en les ouvrant vingt ou trente œufs, ou bien des vers, d'autres où il n'y en a que deux ou trois. Ces masses de pâtée sont non-seulement le berceau, mais aussi la nourriture des vers. Ces vers en mangeant la pâtée qui les environne, se trouvent exposés à l'air ; mais leur mere, ou quelqu'un de la famille déjà en état de travailler, rapporte de la pâtée sur les endroits où elle a été consumée, afin de tenir toujours la masse suffisamment épaisse. Les vers étant ainsi renfermés dans une pâte molle, il leur est facile d'y façonner une cavité qui sert de moule & de point d'appui au tissu des fils de soie, avec lesquels ils construisent leurs

coques.

coques. Lorſque la coque eſt finie, les bourdons enlevent la pâtée dont elle eſt couverte, & la mangent eux-mêmes, ou la portent dans d'autres endroits.

On trouve de plus dans leurs nids, trois ou quatre petits pots pleins d'un fort bon miel. Lorſque les Faucheurs découvrent ces nids, ils ne manquent pas d'en ſucer le miel.

A voir ces mouches revenir à leurs ruches les pattes chargées de petits fardeaux de cire, on croiroit qu'elles s'y prennent de la même façon pour apporter la mouſſe dont elles conſtruiſent leurs nids; mais en obſervant la Nature, on trouve à chaque inſtant occaſion de remarquer combien elle ſe plaît à diverſifier ſes ouvrages. Au lieu de tranſporter la mouſſe par l'air, comme on ſeroit tenté de le croire, elles la roulent, pour ainſi dire, par terre. Rien de plus facile que de leur voir rétablir un nid, & d'obſerver la maniere dont elles manient la mouſſe: on le peut ſans danger; car ces abeilles, quoiqu'armées d'un dard empoiſonné, encore plus terrible que celui des mouches à miel, ſont plus douces & plus pacifiques. Que l'on détruiſe la voûte de leurs nids; qu'on la répande à quelque diſtance, on verra l'abeille revenir chercher la mouſſe qu'on a tranſportée; elle ſe poſe ſur ſes jambes, tournant le derriere au nid, & la tête à la mouſſe qu'elle ſaiſit avec ſes dents; les premieres jambes éclairciſſent les brins, les cardent, pour ainſi dire; ce qui a fait donner auſſi à ces mouches le nom d'*abeilles cardeuſes*. Ces premieres jambes font paſſer la mouſſe ſous le ventre; les ſecondes la reçoivent & la donnent aux jambes de la troiſieme paire, qui pouſſent le petit paquet de mouſſe auſſi loin qu'il peut aller. En répétant cette manœuvre, la mouche forme un petit tas, qui n'a fait qu'un chemin bien court, puiſqu'il n'a guere été plus loin que la longueur du corps de l'animal; cela fait, l'abeille cardeuſe, ſi elle eſt ſeule, ſe remet devant le tas, & elle recommence la même opération pour porter la mouſſe juſqu'au nid. Le plus ordinairement, elles ſe mettent pluſieurs à la file; c'eſt un charme de les voir diſpoſées en chaîne, au milieu d'une traînée de mouſſe: la premiere la pouſſe à la ſeconde; la ſeconde à la troiſieme, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'elle ſoit apportée au nid, où elles arrangent & entrelacent les brins avec beaucoup de dextérité.

Nous avons vu le nid fait à la hâte par la mere toute ſeule, couvert ſimplement de mouſſe; un toît ſemblable ne ſuffit point pour garantir

le nid de la pluie : auſſi les abeilles forment-elles un plafond d'une eſpece de cire qui unit les brins de mouſſe, & les aſſujettit contre l'effort du vent ; &, quoique ce ſoit ſimplement d'une épaiſſeur double de celle d'une feuille de papier, il devient impénétrable à l'eau. Cet enduit eſt d'une matiere qui a l'odeur de cire : c'eſt une cire brute qui, quoique plus tenace que celle des abeilles ordinaires, n'a pas reçu les préparations néceſſaires pour la rendre une véritable cire : elle eſt d'un gris jaunâtre. Si on ſe donnoit la peine de l'étudier, on pourroit peut-être en tirer quelqu'avantage. Mêlée avec de l'huile de térébenthine, elle ſe ramollit & devient propre à prendre des empreintes : on peut la pêtrir avec les doigts ſans qu'elle s'y attache.

La derniere partie de l'édifice eſt une galerie de mouſſe, qui conduit à un trou placé dans le bas du nid, par où elles entrent ſans être vues.

Malgré le peu de multiplication de nos *abeilles bourdons*, elles ont des ennemis qui en font une terrible deſtruction, les mulots & les fouines ſur-tout. Ces bourdons ſont encore expoſés à la rapacité d'un gros ver, qui provient d'une mouche du genre des *frelons*, lequel mange & la pâtée, & les vers & les nymphes. De plus, elles ſont ſujettes à de petits poux qui les ſucent ; on les voit quelquefois par centaines ſur le corcelet ou ſur d'autres parties des abeilles bourdons. Ces mêmes poux ſe trouvent ſur les gâteaux des nids. On rencontre différentes chenilles, qui s'attachent à la cire des plafonds & les mangent. On trouve encore dans ces nids, & en grand nombre, différentes eſpeces de vers qui ſe transforment en de petites mouches, & qui vivent à leurs dépens. Les meres ſont ſujettes à être mangées par des vers qui s'attachent à leurs œufs ; enfin les fourmis ſont auſſi très-friandes de leur miel. La Nature a pris plaiſir, comme on aura lieu d'obſerver plus d'une fois, à ſemer les êtres dans les êtres : ils ſe détruiſent les uns les autres, & par-là ſe conſerve un équilibre preſque toujours égal entre les êtres créés.

Abeilles ſolitaires.

On trouve les abeilles ſolitaires réunies dans un même lieu ; mais elles n'y font point une véritable ſociété, comme les deux premieres eſpeces dont nous avons parlé.

Les différentes eſpeces d'*abeilles ſolitaires*, dont on va faire ici l'hiſtoire, exécutent diverſes ſortes d'ouvrages fort induſtrieux, qui tous tendent à la conſervation de leur poſtérité.

Abeilles perce-bois.

L'eſpece des *abeilles perce-bois* n'eſt point auſſi commune que les précédentes. Il n'y a cependant guere de jardins où l'on n'en puiſſe voir quelques-unes dans différentes ſaiſons, mais ſur-tout au commencement du printemps. Elles volent le long des murs expoſés au ſoleil, & dans les heures de la plus grande chaleur, ſur-tout s'ils ſont garnis de treillage. Celle qui rode ainſi dans un jardin au printemps, y cherche un endroit propre à y faire ſon établiſſement : c'eſt quelque piece de bois mort, d'une qualité convenable, qu'elle entreprendra de percer; comme un échalas, une piece de bois qui ſert de ſoutien aux contre-eſpaliers, un contre-vent, un banc de bois, une poutre : jamais cette mouche n'attaque des arbres vivans, ni du bois vert; la Nature lui a appris à connoître les bois qu'elle pouvoit percer avec le plus de facilité.

Le corps de ces eſpeces d'abeilles eſt liſſe, luiſant & d'un noir bleuâtre; elles volent avec bruit; leurs quatre aîles ſont d'un violet foncé; elles ont ſur les côtés, autour du derriere & ſur le corcelet, de longs poils noirs; leur trompe eſt, pour l'eſſentiel, faite comme celle des mouches à miel; elles ſont armées d'un aiguillon; &, comme dans toutes les eſpeces d'abeilles, le mâle n'en a point, mais à l'extérieur il reſſemble beaucoup à la femelle.

La demeure de cette eſpece d'abeilles n'eſt point difficile à reconnoître : lorſqu'on rencontre à la campagne une piece de bois ſec percée dans quelqu'endroit d'un trou capable de laiſſer paſſer le doigt index, & au-deſſous de ce trou de la ſciure de bois, on eſt sûr d'y trouver une *abeille perce-bois*, qui travaille à ſon bâtiment. Il lui faut de la force, du courage, de la patience pour ſon ouvrage; le trou qu'elle ouvre ſe dirige vers l'axe un peu obliquement, afin que les ſciures de bois qu'elle détache puiſſent couler. Quand elle a creuſé ſon trou à quelques lignes de profondeur, elle lui fait prendre une autre direction; elle le conduit parallelement à l'axe; elle perce le bois en flûte; & ſi la groſſeur du bois y peut ſuffire, elle perce trois ou quatre de ces longs trous dans l'intérieur. Quelquefois cependant elle dirige le trou obliquement d'un bout du morceau de bois à l'autre; ces trous ont ſouvent plus de douze à quinze pouces de longueur.

Cette abeille, pour faire des trous ſi conſidérables, n'a d'autres

inſtrumens que deux dents, qui ſont d'une écaille très-ſolide, courbées, & qui ſe terminent en une pointe fine & très-forte. Cet ouvrage occupe l'abeille pendant des ſemaines & même des mois entiers. C'eſt pour loger les vers qui doivent ſortir des œufs que cette *perce-bois* doit pondre, qu'elle ouvre de ſi longs trous. Cette galerie n'eſt que la cage d'un bâtiment où ſe trouvent pluſieurs pieces en enfilade. Chaque piece eſt proprement un alvéole de bois deſtiné à contenir l'œuf que l'abeille y doit pondre; car il faut un alvéole pour chaque ver: elle diviſe la cage en dix ou douze chambres, ſéparées par un plancher.

Elle commence par rapporter, dans la partie inférieure qui correſpond au trou que l'on voit au-dehors, de la pâtée faite de cire brute & de miel, & qui a la conſiſtance d'une terre molle: elle y dépoſe un œuf qui ſe trouve ainſi placé au milieu de la nourriture qui ſera néceſſaire au ver qui en doit ſortir; elle en met la juſte quantité dont il a beſoin pour parvenir à l'état de *nymphe*. L'abeille, après avoir ainſi pourvu le petit qui doit éclorre, bouche l'alvéole avec un plancher de l'épaiſſeur d'un écu: ce plancher paroît formé de cercles concentriques; on diroit qu'il a été fait ſur le tour. Pour le conſtruire, elle va ramaſſer la ſciure de bois qui eſt au bas du trou: elle l'humecte d'une matière viſqueuſe, & en forme un plancher qui ſert de couvercle à la premiere cellule conſtruite, & de fond à la ſeconde; ces alvéoles ont près d'un pouce de profondeur. L'abeille réitere la même manœuvre, & remplit ainſi la cage de dix ou douze alvéoles. Outre le trou inférieur dont nous avons parlé & qui ſert d'entrée, on en voit un ſecond dans la partie ſupérieure, & quelquefois un troiſieme dans le milieu, par où l'abeille entre & ſort, lorſqu'elle a conſtruit le premier alvéole dans la partie inférieure; car pour lors le trou inférieur ſe trouve bouché, & celui du milieu lui abrege bien du chemin.

Chaque ver ſe trouve ainſi placé dans une cellule remplie de pâtée; à meſure qu'il croît, ſon logement s'agrandit aux dépens de la pâtée, dont le volume diminue. Les vers y ſubiſſent les métamorphoſes néceſſaires pour parvenir à l'état d'abeilles. Lorſque la mere abeille a travaillé de maniere à mettre ſes petits en état de vivre, elle abandonne ſon nid; & ainſi que tous les autres inſectes, elle ſurvit peu aux ſoins qu'elle a pris de ſa poſtérité.

Voilà nos petits vers, qui feront bientôt de jeunes abeilles, bien clos, bien enfermés, abandonnés de leur mere; comment fortiront-ils de cette prifon? Chaque abeille percera-t-elle fa prifon par le côté latéral? Quel ouvrage pour un infecte naiffant! La Nature nous fait voir ici une induftrie charmante. Les vers qui font dans les cellules les plus baffes, pondus les premiers, font par conféquent plus vieux que ceux qui font dans les cellules fupérieures, auffi feront-ils les premiers à fe transformer en nymphes & en mouches. Le plus vieux, qui par conféquent éclot le premier, fe trouve le plus près de la porte, il n'a qu'une petite ouverture à déboucher pour fortir par ce trou oblique, de la groffeur du doigt; par où l'abeille avoit commencé fon ouvrage. L'abeille qui éclot la feconde, n'a que fon plancher à percer, & elle fe trouve près de la porte ouverte: toutes les abeilles fupérieures n'ont chacune que leur plancher à percer, pour traverfer des cellules vides & ouvertes qui les conduifent à la porte. La Nature femble avoir voulu les mettre hors d'état de fe tromper fur cette route; car ces abeilles naiffent toutes la tête en bas; en forte que leurs premieres tentatives pour ouvrir leurs prifons, fe font fur le feul endroit où il étoit à propos de le faire.

Il y a auffi les *abeilles charpentieres:* celles-ci font un trou dans les bois pourris, y entrent à reculons, dépofent leurs œufs avec du miel, ferment la loge où le petit ver éclos fubit fa métamorphofe.

L'Abeille maçonne.

L'amour de la poftérité eft une paffion fi déterminée & fi vive chez les infectes, qu'excepté le foin de leur nourriture, tout le refte de leurs actions paroît ne tendre qu'à l'entretien, au logement & à la confervation de leurs petits: tout ce qu'il y a de plus furprenant dans leur conduite, tous leurs travaux, tous leurs arts paroiffent ne partir que de ce principe. C'eft en conféquence, & feulement pour le dépôt de fes œufs, que l'*abeille maçonne* bâtit l'édifice qui lui a fait donner le nom de *maçonne.*

L'abeille femelle, qui feule, comme on l'obferve dans beaucoup d'autres infectes, travaille à la conftruction du nid, eft de la groffeur & auffi longue que les mâles des mouches à miel; elle eft noire & fort velue; elle eft feulement un peu jaunâtre par-deffous; à la partie poftérieure elle eft armée d'un aiguillon. Les inftrumens dont elle fe fert

pour conſtruire ſon nid, ſont ſes dents & ſes pattes. Ses dents ſont deux mâchoires qui jouent en ſens horizontal, dont les ſurfaces qui ſe touchent ſont concaves & bordées de poils, & propres par conſéquent à contenir les petites mottes de mortier, avec leſquelles elle conſtruit ſon bâtiment.

Le mâle ne differe de *l'abeille maçonne* que par ſa couleur qui eſt fauve & approchante de celle de la mouche à miel; le deſſus de la partie poſtérieure eſt chargé de poils noirs, & le ventre pareillement. Ce mâle n'a point d'aiguillon: il eſt à-peu-près de la même groſſeur que ſa femelle; ce qui n'eſt pas ordinaire parmi les inſectes où les femelles ſont ordinairement plus grandes & plus groſſes. Les mâles, ainſi que parmi les autres inſectes, ſont pareſſeux; auſſi-tôt que l'amour a uſé de ſes droits, ils laiſſent leurs femelles, & s'en vont courir le monde, où ils menent une vie libre & vagabonde, ſans ſouci de leur poſtérité. L'*abeille maçonne*, au contraire, travaille laborieuſement à la conſtruction du nid.

Lorſqu'elle a reconnu ſur un mur un endroit propre au bâtiment qu'elle veut conſtruire (c'eſt ordinairement ſur les murs expoſés au midi, & ſur les angles de ces murs, qu'elle travaille plus volontiers), elle va chercher les matériaux néceſſaires pour la conſtruction; elle choiſit du ſable grain à grain, qu'elle mêle avec de la terre, elle la détrempe avec une liqueur viſqueuſe qu'elle dégorge de ſon eſtomac; elle en forme des cellules dont elle polit l'intérieur, pour lequel elle emploie le ſable le plus fin, & laiſſe le dehors graveleux. Chaque cellule a environ un pouce de hauteur, & près de ſix lignes de diametre. Elle travaille avec tant d'activité, qu'elle parvient à peu-près à conſtruire une de ces cellules dans un jour. Lorſque la cellule eſt conſtruite, elle y dépoſe la quantité d'alimens néceſſaires pour fournir à l'accroiſſement complet du ver qui doit ſortir de l'œuf qu'elle eſt prête d'y pondre, & le mettre en état de ſubir toutes ſes métamorphoſes. Cette pâtée eſt faite de miel & de pouſſiere d'étamines. Cette abeille n'ayant point de corbeilles, comme les autres mouches à miel, aux pattes poſtérieures, elle apporte les pouſſieres d'étamines entre ſes dents, & dégorge deſſus le miel avec lequel ſes pouſſieres doivent être délayées pour compoſer la pâtée.

A peine la premiere cellule eſt-elle conſtruite, qu'elle jette les fondemens d'une ſeconde, qu'elle remplit & finit comme la premiere. Elle en fait ſouvent ſept à huit, plus ou moins, dans ſon nid; ces cellules

ſont diſpoſées ſans ordre, & ſéparées les unes des autres par un maſſif de maçonnerie.

Parmi les plus petits inſectes, comme parmi les hommes, on veut quelquefois uſurper le bien de ſon voiſin, & s'approprier les travaux d'autrui. M. *Duhamel* a obſervé plus d'une fois que, pendant que l'abeille maçonne étoit allé chercher des matériaux pour continuer ſa cellule, une autre entroit ſans façon dans cette cellule, la viſitoit, la ragréoit, & ne vouloit point la céder à la propriétaire, ce qui produiſoit des diſputes & occaſionnoit un grand combat. C'eſt dans l'air que ſe donnent les plus rudes chocs; elles ne ſe ſaiſiſſent point corps à corps, comme font les abeilles, mais elles ſe heurtent quelquefois tête contre tête: on a vu de ces combats durer une demi-heure. L'*abeille maçonne* s'empare quelquefois ſans injuſtice des cellules déjà commencées, ſi par quelqu'accident celle qui la conſtruiſoit eſt morte; ou bien elle ragrée d'anciens nids; mais ces vieux nids ne l'empêchent point d'en bâtir de nouveaux, ſoit parce que les vieux ne ſervent que deux ou trois fois, ſoit parce qu'il y a plus de femelles une année qu'une autre.

Lorſque l'abeille a conſtruit les cellules, elle recouvre le tout d'un enduit épais de mortier; & l'extérieur du nid reſſemble à une boſſe pierreuſe, qui a la forme d'un demi-œuf. Tout ce travail dure environ quinze jours ſans relâche. La mouche, ayant mis ſa poſtérité en ſureté, a fait tout ce qu'elle avoit à faire; elle ſe retire & abandonne ce nid qui n'a plus beſoin de ſes ſoins. Parmi les inſectes qui ne vivent qu'un an, comme notre mouche, & qui ne donnent qu'une génération dans toute leur vie, les femelles n'ont plus beſoin du ſecours de leur mâle, lorſqu'elles ont été miſes une fois en état de perpétuer leur eſpece: cela fait, le deſſein de la Nature eſt accompli; & leur vie étant déſormais inutile, elle meurent bien-tôt après.

C'eſt vers le 15 ou 20 d'Avril que ces abeilles commencent à conſtruire leurs nids; ils ſont habités pendant dix à onze mois conſécutifs par les vers, enſuite par les nymphes, dans leſquelles ils ſont tranſformés. Ces nids, quoique peu communs, ne ſont pas non plus fort rares pour des yeux attentifs & obſervateurs. On en trouve ſur les faces des grands bâtimens qui ſont expoſés au midi, ſur celles des châteaux iſolés, aux fenêtres des Égliſes de campagne, & aux angles des murs, ils ne ſont jamais appliqués ſur un crépi, toujours ſur la pierre.

L'espece des *abeilles maçonnes* est répandue dans diverses Provinces de Royaume: elles bâtissent toutes sur le même principe; mais elles se servent de divers matériaux que le pays fournit: aussi les nids varient-ils en couleur, suivant les pays; l'ouvrage n'en est pas moins pénible. Aux environs de Paris, ils sont d'un blanc qui approche de celui de la pierre de taille; en Touraine, de couleur grise; ailleurs blancs. Le mortier dont ces nids sont composés se durcit au point, qu'il surpasse en dureté nos enduits, soit de plâtre, soit de mortier. La Nature nous fait voir, suivant la remarque de M. *de Réaumur*, qu'il peut exister un excellent mortier, fait de grains de sable unis avec une matiere visqueuse: celui qui trouveroit ce secret rendroit un grand service à la postérité. Si une fois on étoit parvenu à faire un mortier liquide, lequel, en se séchant, pût acquérir en peu de temps la dureté des pierres & du marbre, il n'y auroit plus qu'à le verser dans des moules, on en tireroit des pierres toutes taillées & toutes façonnées. Des gens peu instruits dans les arts, en voyant des pierres d'une grandeur énorme employées dans des lieux où on ne pouvoit imaginer que l'industrie humaine eût pu les transporter de si loin, ont cru que les Anciens avoient eu le secret de fondre les pierres. Idée absurde: la pierre ne peut être fondue sans se vitrifier du moins en partie. Si on leur eût supposé l'art de mouler un mortier liquide, qui, en séchannt eût pu acquérir la dureté de la pierre & du granit, l'on n'auroit supposé rien d'impossible.

Revenons à nos jeunes mouches enfermées dans une prison dont les murs sont très-épais & très-solides. Les seuls instrumens dont les abeilles se servent pour en sortir, ce sont leurs dents; à force de coups réitérés, elles font un trou dans ce mur, contre lequel s'émousseroient nos couteaux: c'est par où elles sortent.

Les vers des abeilles maçonnes, quoique si bien clos & si couverts, se trouvent souvent dévorés par d'autres vers. Il y a un genre de mouches, que l'on nomme *Ichneumones*, dont il y beaucoup d'especes différentes, ainsi que nous le dirons au mot MOUCHE ICHNEUMONE. Cette mouche, qui est carnaciere, est à l'affut de l'instant où la mouche maçonne quitte son nid, soit pour livrer combat, soit pour aller à la quête de nouveaux matériaux; elle s'introduit furtivement dans la cellule, dépose un œuf, d'où sort un ver qui dévore l'enfant de la maison. Ce ver est pourvu de dents propres à briser les pierres,

&

& à percer le mur de sa prison: on trouve dans une cellule quelquefois plus de trente de ces vers; d'autres fois dix ou douze.

L'ennemi le plus terrible pour les vers des abeilles maçonnes, est un ver déposé furtivement aussi dans l'intérieur du nid par un scarabée. Ce ver, qui a des dents très-fortes, au moyen desquelles il perce plusieurs cellules, & dévore toute la famille, est d'un beau rouge, d'une nuance plus forte que le couleur de rose: il est ras; sa tête est noire; il a six jambes écailleuses. C'est dans la cellule où il a fini ses ravages, qu'il se prépare à sa transformation; il y fait un retranchement au moyen d'une toile bien tendue, qui a l'épaisseur & la consistance d'un parchemin, & dont la couleur est brune, plus claire que le café. Il tapisse de soie de même couleur les murs du logement auquel il s'est restreint. Puis après un long temps (car on en a vu pousser ce terme jusqu'à trois ans), on voit sortir de la nymphe un très-joli *scarabée*, grand & long comme une mouche cantharide. Ce *scarabée* a la tête & le corcelet d'un très-beau bleu; les fourreaux ou étuis des ailes sont rouges, & traversés par trois bandes d'un violet foncé. Le dessous de la tête, celui du corcelet & celui du corps sont entiérement velus; ce n'est qu'au travers de longs poils blanchâtres, qu'on apperçoit que le ventre est d'un beau bleu. Quoique ce ver n'ait paru qu'au bout de trois ans sous la forme de scarabée, il y a un moyen de le faire paroître plutôt sous cette forme, en lui procurant un chaleur suffisante. Ce scarabée est une espece de *clairon*. Voyez ce mot.

Autres especes d'Abeilles maçonnes.

Il y a une espece d'abeille maçonne qui profite des trous qu'elle trouve tout faits dans le bois, tels que ceux qui se rencontrent quelquefois dans des portes ou poteaux. Elle n'a point été pourvue par la Nature d'instrumens propres à en faire: elle enduit l'intérieur du trou d'une terre fine, le remplit de pâtée, y dépose un œuf, & le bouche de la même matiere. Cette abeille maçonne ressemble assez à la mouche à miel, excepté que le dessus du corps a moins de poils, & qu'il est rougeâtre & luisant.

Une autre espece choisit les trous des pierres pour en faire des alvéoles. Cette abeille est plus courte, plus grosse, plus velue qu'une mouche à miel ouvriere; elle est sur-tout reconnoissable par des poils de deux couleurs: ceux du corps tirent sur l'oranger; ceux du corcelet

ſont noirs ; ſes dents reſſemblent aux lames des ciſeaux de Tondeurs ; à cela près qu'elles ſont dentelées. Elle a des antennes qui different des antennes ordinaires, en ce qu'elles ſont très-courtes, & ne ſont pas flexibles. Cette abeille, après avoir choiſi les trous qu'elle trouve dans les pierres, les enduit d'une terre fine bien humectée, les rétrécit s'ils ſont trop larges, y met la proviſion néceſſaire pour nourrir le ver qui doit éclore de l'œuf qu'elle y pond, & elle bouche l'alvéole.

Il y a encore des abeilles qui font des nids de ſimple mortier de terre : ces nids ſont attachés ſur les murs, comme ceux des abeilles maçonnes ; ils ont peu de ſolidité, auſſi n'ont-ils beſoin que de durer trois ſemaines, à compter du moment de la conſtruction juſqu'au jour que la nymphe en ſort en mouche. D'autres font leur nid dans les mortiers des murs de clôture : il n'y a rien de brillant ni de ſingulier dans leurs manœuvres.

Abeilles mineuſes, ou *Abeilles qui creuſent la terre.*

Ces eſpeces d'abeilles ne ſavent que creuſer la terre, & y faire des trous cylindriques de la groſſeur de leur corps, ſouvent profonds de cinq à ſix pouces, quelquefois d'un pied. Ce qu'elles offrent de plus remarquable, eſt la patience avec laquelle elles enlevent la terre preſque grain à grain, pour creuſer leur trou. Elles apportent la terre ſur les bords, & en forment une petite monticule ; le terrain le plus battu eſt celui que quelques-unes préferent. On voit quelquefois des allées de jardin criblées de trous, qu'elles y ont creuſés preſque perpendiculairement. D'autres eſpeces creuſent horizontalement. Chaque eſpece choiſit la terre ou le ſable qui lui convient. Les terres ou ſables coupés preſqu'à pic, qui s'élevent au-deſſus des chemins, offrent ſouvent des milliers de ces trous. L'abeille dépoſe, dans le fond du trou, de la pâtée, y pond un œuf, & fait rentrer dans le trou la plus grande partie de la terre qu'elle en avoit ôtée ; par cette induſtrie, elle empêche les fourmis d'aller piller la pâtée.

Parmi ces mouches qui creuſent la terre, il y en a de plus petites que les mouches d'appartement. On rencontre quelquefois de celles-là ſur diverſes fleurs, où elles ſe ſaupoudrent de pouſſiere d'étamines. D'autres eſpeces de ces abeilles égalent ou ſurpaſſent en grandeur les mouches à miel ouvrieres.

Toutes ces abeilles different par la forme du corps & la couleur. Celles qui fouillent dans les jardins ont la couleur de mouches à miel : celles qui creusent dans les sables gras, sont noires & ont les aîles d'un violet foncé. Celles qui fouillent dans la terre ordinaire, sont noires & ont une file de houpes blanches sur les côtés ; au lieu de faire une monticule à l'entrée du trou, elles étalent la terre.

Abeilles coupeuses de feuilles.

Ces especes d'abeilles creusent la terre comme les précédentes ; & construisent dans ces trous des nids pour leurs petits. Elles les font avec des morceaux de feuilles de figure arrondie & un peu ovale, courbés & ajustés les uns sur les autres avec tant d'art, qu'il est peu d'ouvrages aussi propres à nous donner une idée de l'adresse qui a été accordée aux insectes. Ces *abeilles coupeuses de feuilles* cachent sous terre, tantôt dans un champ, tantôt dans un jardin, leurs nids qui sont des tuyaux cylindriques, de la longueur des étuis à cure-dents, & quelquefois de la même grosseur : ces étuis sont composés de petits gobelets enchâssés les uns dans les autres, & disposés comme des dés à coudre mis les uns dans les autres.

On voit de ces rouleaux, de différentes grosseurs ; ce qui vient de ce qu'ils sont l'ouvrage de plusieurs especes d'abeilles qui different en grosseur.

Les abeilles qui coupent les feuilles de rosier, sont plus petites que les mouches à miel ouvrieres ; ces coupeuses n'ont point assez de poils sur le dessus des anneaux du corps pour en cacher le luisant ; le dessus des anneaux est d'un brun presque noir ; chaque côté du corps a un bordé de poils presque blancs, formé par une suite de touffes, dont chacune part de chaque anneau.

La coupeuse des marronniers (car chaque espece d'abeilles choisit une feuille particuliere) est plus grande que les mâles des mouches à miel ; le dessus du corps est roux, & le dessous du ventre est d'un gris blanc.

Les dents sont l'instrument dont ces especes d'abeilles se servent pour couper les feuilles. Elles les coupent avec plus de promptitude, que nous ne le ferions avec des ciseaux. Trois sortes de pieces entrent dans la composition d'un étui ; les unes sont demi-ovales ; d'autres ovales ; d'autres rondes.

Il n'y a perſonne qui n'ait remarqué des feuilles de roſier, où l'on voit des piéces emportées avec la netteté d'un emporte-piéce : c'eſt-là que nos abeilles coupeuſes ont pris leurs matériaux. Le haſard peut quelquefois préſenter à l'Obſervateur attentif une de ces mouches occupée à couper une feuille : c'eſt-là qu'il admireroit avec quelle juſteſſe, ſans compas, elle coupe une piéce circulaire, qui eſt de grandeur juſte à ſe rapporter à l'étui qu'elle conſtruit, propre à boucher exactement chaque alvéole, dans lequel elle dépoſe un œuf avec ſa proviſion, qui eſt de couleur rougeâtre. Il y a quelques années qu'un Payſan labourant ſa terre, rencontra, à chaque coup de bêche, de ces nids en forme de rouleaux. Le Villageois ſaiſi de frayeur, n'oſe y toucher, il va chercher un de ſes compagnons, forme un conſeil où le Curé préſide. On raiſonne, au moins on parle beaucoup; on conclut que c'eſt un ſort jetté ſur la terre; peu s'en faut que le bon Paſteur n'en vienne à l'exorciſme. Le Laboureur, pâle, inquiet, tremblant, accourt à Paris. On le queſtionne, on l'envoie à M. l'Abbé *Nollet*. Ce Phyſicien calme ſes alarmes, en lui montrant de pareils nids ou rouleaux qui ſervoient de logement à des vers pleins de vie. A cette vue, le Villageois reſte ſurpris, ébahi, rougit & rit enſuite groſſiérement de ſa ſotte crédulité, ſe promettant bien de ne plus conſulter, en pareille matiere, ſon bon-homme de Curé.

Le nid de l'abeille coupeuſe de feuilles eſt donc tout compoſé d'alvéoles placés ainſi au-deſſus les uns des autres. Lorſque les vers ont pris tout leur accroiſſement, ils ſe filent une coque de ſoie épaiſſe & ſolide, qui tapiſſe les parois de la cellule. La ſoie de l'extérieur de la coque eſt de couleur du café; & les parois intérieures ſont faites d'une ſoie très-fine & blanchâtre, unie & luiſante comme le ſatin : c'eſt-là qu'ils ſubiſſent leur métamorphoſe, & paſſent l'hiver ſous terre à cinq ou ſix pouces de profondeur, ou ſous la forme de nymphe ou de mouche, bien enveloppées d'une coque de ſoie. La même mouche ichneumone, qui va dépoſer ſes œufs dans le nid de l'abeille maçonne, vient les dépoſer de même dans les nids de ces abeilles.

Abeilles qui font des nids de membranes ſoyeuſes.

Cette eſpece d'abeille fait ſon nid dans le mortier qui unit les pierres des murailles; mais elle en tapiſſe l'intérieur de membranes ſoyeuſes.

Cette abeille place toujours ſon nid dans un mur expoſé en plein nord : elle eſt la ſeule, avec une autre ſorte de mouche, qui choiſiſſe cette expoſition. Tous les animaux en général, & ſur-tout les inſectes volans, qui ne couvrent point leurs œufs, choiſiſſent, pour placer leur nid, des endroits expoſés aux rayons du ſoleil ; mais il n'eſt point dans la Nature de lois ſi générales, qu'elles n'aient quelques exceptions.

Les nids de ces abeilles, comme ceux des *coupeuſes*, ſont des eſpeces de cylindres, faits de pluſieurs cellules miſes bout à bout, dont chacune a la figure d'un dé à coudre. Le terrain, dans lequel l'abeille a creuſé, décide du plus ou moins de cellules. Ces cellules ont environ cinq lignes de profondeur, & deux lignes de diametre : la matiere dont elles ſont formées, eſt une membrane ſoyeuſe.

Les vers à ſoie, & pluſieurs autres inſectes, ſont pourvus de filieres, avec leſquelles ils forment leur tiſſu. Cette abeille porte, comme eux, dans ſon eſtomac une matiere ſoyeuſe ; mais n'étant point pourvue de filiere, elle la dégorge comme une écume, auſſi fine que celle des bouteilles de ſavon, & en forme une eſpece de membrane qui tapiſſe la cellule. Ces membranes multipliées lui donnent la ſolidité néceſſaire : elle dépoſe dans cette cellule de la pâtée, y pond un œuf, la bouche, & réitere cette manœuvre pour toutes les cellules.

Ces abeilles écloſent vers la fin de Juillet : elles ſont plus petites que les mouches à miel ouvrieres ; elles ont, comme elles, ſur le corcelet, des poils roux, les anneaux du corps bruns, mais bordés de poils roux. Leur trompe differe notablement de celles des mouches à miel ; loin de ſe terminer par une partie déliée, comme celle des abeilles ouvrieres, à quelque diſtance du bout elle s'évaſe, & finit par une partie plus large que le reſte. La ſtructure du bout de cette trompe fait voir qu'elle eſt propre à exécuter bien des mouvemens, & ſa figure apprend que lorſqu'elle ſe plie en gouttiere, elle peut retenir une matiere viſqueuſe.

La femelle, dans toutes ces eſpeces d'abeilles, a un aiguillon, & le mâle n'en a point.

Abeilles tapiſſieres.

En ſe promenant au milieu d'une moiſſon de blé, on peut obſerver quelquefois à ſes pieds, dans les ſentiers, de petits trous décorés dans leur circuit d'un beau ruban couleur de feu : ce ſont les nids des *abeilles*

tapissieres. Ces abeilles sont les seules à qui ce nom soit proprement dû : elles seules tapissent à notre maniere.

L'abeille tapissiere est d'une fort petite espece : elle est plus velue que les mouches à miel ordinaires : elle a le corps proportionnellement plus court ; mais sa couleur approche fort de la leur.

Le premier travail d'une abeille tapissiere qui veut faire un nid, est de creuser d'abord dans la terre un trou perpendiculaire. Elle lui donne trois pouces de profondeur, & un diametre égal depuis l'entrée du trou jusqu'à sept ou huit lignes de profondeur ; & elle l'évase ensuite comme nos cafetieres. Après que ce trou est creusé, il est question de revêtir ses parois pour soutenir les terres & contenir la pâtée. L'abeille se transporte sur une fleur de coquelicot, où elle taille avec adresse dans un des pétales une piéce qui a la figure d'une moitié d'ovale. La tapisserie entre dans son trou avec la piece qu'elle a enlevée : elle la tient pliée en deux entre ses pattes ; mais malgré cela la piece ne peut pas manquer de se chiffonner en entrant dans une cavité si étroite : la mouche ne l'a pas plutôt conduite à la profondeur où elle la veut, qu'elle la déplie & l'étend le plus uniment possible. Elle applique sur le fond & sur les côtés plusieurs feuilles qu'elle unit avec art. Les dernieres piéces qui terminent l'entrée du trou, débordent toujours de quelques lignes : c'est ce qui forme ce petit ruban couleur de feu, capable de fixer l'œil d'un Observateur de la Nature.

Quand l'intérieur du trou a été suffisamment tapissé, l'abeille accumule, dans la partie du fond qui est évasée, la quantité de pâtée nécessaire pour fournir à l'accroissement du ver qui doit éclorre de l'œuf qu'elle y depose. Cette pâtée est faite de poussiere d'étamines, & de miel recueilli dans le *nectarium* des fleurs. L'œuf est déposé au milieu de la pâtée. Elle n'a garde de laisser à l'abandon & au pillage un travail qui lui est si cher & qui lui a tant coûté. Pour en prévenir la perte, elle détend toute la tapisserie qui se trouve depuis le bord du trou, y compris même ce petit cercle qui débordoit sur la terre jusqu'à la pâtée ; & à mesure qu'elle la détend, elle la pousse vers le fond, & en recouvre la surface. Lorsque la tapisserie est détendue, le trou qui avoit trois pouces de profondeur, est réduit à n'avoir plus qu'un pouce ; c'est la hauteur du sac qui renferme la pâtée & l'œuf. La mouche remplit ensuite de terre les deux pouces de vide qui reste depuis

le deſſus du ſac juſqu'à l'entrée du trou; enſorte que quand l'ouvrage eſt achevé, on ne ſauroit plus reconnoître l'endroit où la terre a été percée.

L'abeille ne met guere que deux ou trois jours à la conſtruction de ce nid, qui doit paroître un travail étonnant pour une ſi petite mouche. M. *de Réaumur* eſt porté à croire qu'elle fait pluſieurs de ces alvéoles, & autant que d'œufs.

La Nature, qui a arrangé la transformation des inſectes ſur le temps où doivent paroître les alimens qu'elle leur a deſtinés, a uſé d'une double prévoyance à l'égard de notre *abeille tapiſſiere:* elle ne lui fait quitter ſon état de nymphe pour être abeille, que lorſque la *fleur* de coquelicot quitte le bouton, afin que la tapiſſiere trouve dans le même moment & vivres & meubles.

Abeilles étrangeres.

On trouve quelquefois en Moſcovie & aux Indes, dans les troncs des vieux arbres, une cire noire, formée en morceaux ronds ou ovales, de la groſſeur d'une muſcade: elle eſt faite par de petites abeilles, qui conſtruiſent leurs gâteaux dans le creux de ces troncs, & qui y portent un miel de couleur citrine, & d'un goût agréable. Cette cire étant échauffée a une odeur de *baume;* elle eſt très-rare en France.

Les abeilles de la Guadeloupe & de tout le Continent des Iles de l'Amérique, ſont de moitié plus petites que celles d'Europe: elles ſont plus noires & plus rondes. Il ne paroît pas qu'elles aient d'aiguillon, ou ſi elles en ont, il faut qu'il ſoit ſi foible qu'il n'ait pas la force de percer la peau. Elles ſont errantes & vagabondes dans les bois; elles ſe retirent dans des arbres creux, pour conſtruire leurs ruches: ſi l'eſpace eſt trop grand, elles font une eſpece de dôme de cire qui a la figure d'une poire, dans le dedans duquel elles ſe logent & font leur miel & leurs petits. Leur cire eſt d'un violet foncé, douce au toucher & s'étendant facilement entre les doigts. On n'a pu parvenir à lui faire changer de couleur, ni à en pouvoir faire des bougies ſolides, car elle eſt toujours trop molle; on ne s'en ſert dans le pays qu'à faire des bouchons de bouteilles, & pour tirer fort exactement les empreintes des pierres gravées en creux. Les Moines de la nouvelle Eſpagne & de la côte de Carac, s'en ſervent pour feire des cierges qui donnent une lumiere fort triſte. Les Caraïbes

en composent une espece de mastic qu'ils appellent *many*, servant à différens usages, comme à recueillir le baume de Tolu, &c. Ces abeilles ne font point de rayons : elles renferment leur miel dans de petites vessies de cire, de la figure & de la grosseur des œufs de pigeon, mais plus pointues, à-peu-près comme des vessies de carpe. Quoiqu'on puisse aisément les séparer les unes des autres, il ne paroît cependant aucun vide entr'elles. La plus grande partie de ces vessies est remplie de miel : on trouve dans quelques autres une certaine matiere jaune, grenée comme des œufs de carpe : les Negres disent que ce sont les excrémens des mouches. Si on peut juger par analogie, on pourroit peut-être penser que c'est de la cire brute. Leur miel est toujours liquide, ayant la consistance de l'huile d'olive & une couleur d'ambre ; il s'aigrit en peu de temps. Les Créoles en imbibent de la cassave fraiche, & la mangent avec plaisir : les Chirurgiens & Apothicaires s'en servent comme de celui d'Europe. On retireroit une quantité considérable de ce miel, si on logeoit ces abeilles dans des ruches, comme on fait en Europe ; mais on est bien éloigné dans ce pays-là de se donner de pareils soins. Le Pere *Labat* dit qu'il n'a connu qu'un seul habitant qui en avoit quelques essaims dans des pots de rafinerie percés en bas & bien couverts, où ces abeilles travailloient & profitoient beaucoup. Il faut, dit cet Auteur, que le Pere *du Tertre*, qui se plaint de n'en avoir jamais pu élever dans ce pays, n'ait pas trouvé le secret de délivrer ses abeilles des fourmis, qui, selon les apparences, les auront incommodées au point de les obliger de se retirer.

La cire de cette espece d'abeille est excellente, suivant l'expérience du P. *Labat*, pour guérir les cors des pieds & les verrues des mains.

Les abeilles de la Louisiane sont les mêmes qu'en France : elles font leurs nids en terre dans des lieux secs ; par ce moyen, elles se dérobent aux ours qui sont très-friands de leur miel.

Dapper, dans la *Description de l'Abyssinie*, dit qu'il y a en Ethiopie un grand nombre d'abeilles, sur-tout de petites abeilles noires, qui font un excellent miel & une cire d'une blancheur extraordinaire. Ces abeilles n'ayant point d'aiguillon pour se défendre & se conserver, ont recours à la ruse ; elles se cachent dans des creux souterreins, où elles entrent par de petits trous qu'elles ont l'adresse de boucher sitôt que quelqu'un paroît : pour cela elles se mettent quatre ou cinq

au

au trou, & ajuſtent leur tête contre tête, enſorte qu'étant de niveau avec la terre, on ne le découvre point.

Sur la côte occidentale d'Afrique, il n'y a point de canton qui ne ſoit peuplé d'abeilles; le commerce de cire y eſt très-conſidérable parmi les Negres. Les abeilles en Guinée donnent d'excellente cire, & un miel délicieux.

Kenoc, Anglois, diſtingue dans ſa relation de l'île de Ceylan, trois ſortes d'abeilles. La premiere, qui reſſemble à celles d'Europe, ſe loge dans les creux des arbres. Les Indiens en retirent facilement le miel, après avoir chaſſé ces mouches, dont l'aiguillon n'eſt pas redoutable. La ſeconde eſpece ſe loge ſur les plus hautes branches, où elles forment leurs niches ſans prendre ſoin de ſe cacher. Dans certaines ſaiſons, des villes entieres vont recueillir ce miel dans les bois, & tous en reviennent chargés. La troiſieme eſpece eſt plus petite que nos mouches communes : elles donnent du miel en ſi grande quantité, que les Chyngulais l'abandonnent aux enfans.

A la Chine, il y a grande abondance d'abeilles : la cire qu'elles donnent y eſt employée aux uſages de la Médecine, & non à brûler.

Les abeilles ſont très-abondantes dans les contrées des Hottentots en Afrique : on n'y apperçoit pas la moindre différence avec les nôtres. Les Européens ne ſe donnent pas la peine d'en élever, parce que pour un peu de tabac ou d'eau-de-vie, ou quelqu'autre bagatelle, on peut acheter des Hottentots une bonne quantité d'excellent miel, qu'ils vont chercher ſur des rochers eſcarpés; mais ce miel eſt mal-propre, attendu qu'ils le mettent dans des ſacs faits de peau, dont le poil eſt tourné en dedans. *Voyez* la deſcription du Cap de Bonne-Eſpérance.

ABEL-MOSC, ou GRAINE DE MUSC. *Voyez* AMBRETTE.

ABHAL. Les Orientaux donnent ce nom au fruit d'une eſpece de cyprès.

ABISME, ou ABYME, ſe dit généralement d'un endroit très-profond, & qui, pour ainſi dire, n'a point de fond. On ſe ſert auſſi du mot *abyme*, pour marquer le réſervoir immenſe creuſé dans la terre, où Dieu ramaſſa toutes les eaux le troiſieme jour : réſervoir déſigné dans notre langue par le mot *mer*, dans *Moyſe* par le nom de *grand abyme*, & dans d'autres Auteurs par *chaos*.

Les Hébreux ont penſé que les fontaines & les rivieres ont toutes leur ſource dans l'*abyme* ou dans la mer : elles en ſortent, diſoient-ils,

par des canaux invisibles, & s'y rendent par les lits qu'elles se sont formés sur la terre. Au temps du déluge les abymes d'en-bas, ou les eaux de la mer rompirent leur digue, les fontaines forcerent leurs sources, & se répandirent dans le même temps que les cataractes du Ciel s'ouvrirent & inonderent toute la terre, *Genes. VIII*, *vers.* 2. La terre sortit ensuite du milieu de l'*abyme*, comme une île qui sort du milieu de la mer, & qui paroît tout-d'un-coup à nos yeux, après avoir été long-temps cachée sous les eaux, *Genes.* 1, 2.

Woodward, en parlant du grand *abyme* dans son Histoire Naturelle de la Terre, soutient qu'il y un a grand amas d'eaux renfermées dans les entrailles de la terre, qui forment un vaste globe dans son centre, & que la surface est couverte de couches terrestres : c'est selon lui ce que Moyse appelle le *grand gouffre*, & que la plûpart des Auteurs entendent par le *grand abyme*. L'existence de cet amas d'eaux dans l'intérieur de la terre, semble confirmée par un grand nombre d'observations. Le même Auteur prétend que l'eau de ce vaste abyme communique avec celle de l'Océan par le moyen de quelques ouvertures souterraines ; mais le fait est-il certain ? *Voyez les articles* MER, DÉLUGE, GOUFFRE, CHAOS & TERRE.

Il est fait mention dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *année 1741*, de la fontaine sans fond de sable en Anjou, laquelle doit être mise au rang des abymes, parce que ceux qui l'ont sondée n'y ont point trouvé de fond ; & que selon la tradition du Pays plusieurs bestiaux qui y sont tombés, n'ont jamais été retrouvés. C'est une espece de gouffre de vingt à vingt-cinq pieds d'ouverture, situé au milieu & dans la partie la plus basse d'une lande de huit à neuf lieues de circuit, dont les bords élevés en entonnoir descendent par une pente insensible jusqu'à ce gouffre, qui en est comme la citerne. La terre tremble ordinairement sous les pieds de tous les animaux qui marchent dans ce bassin. Il y a de temps en temps des débordemens qui n'arrivent pas toujours après les grandes pluies, & pendant lesquels il sort de la fontaine une quantité prodigieuse de poissons, & sur-tout beaucoup de brochets truités, d'une espece inconnue dans le reste du pays. Il n'est pas facile cependant d'y pêcher, parce que cette terre tremblante & qui s'affaisse au bord du gouffre, & quelquefois assez loin aux environs, en rend l'approche fort dangereuse ; il faut attendre pour cela des années seches, & où les pluies n'aient pas ramolli

d'avance le terrain inondé. Ce terrain feroit-il la voûte d'un lac qui feroit au-deffous ?

ABLAQUE. Nom que les Commerçans François ont donné à la foie de perles ou ardaffine. Cette foie vient par la voie de Smyrne : elle eft fort belle ; mais comme elle ne fouffre pas l'eau chaude, il y a peu d'ouvrages dans lefquels elle puiffe entrer. *Voyez* le mot SOIE.

ABLE ou ABLETTE, *alburnus*. Poiffon de riviere de la longueur d'un doigt, & affez femblable à l'éperlan ; mais dont les écailles font d'une blancheur plus vive & plus argentine. L'able, fuivant la defcription de *Rondelet*, a les yeux grands & rouges, le dos vert, le ventre blanc, la tête petite, le corps plat ; il eft fans fiel, fa chair eft molle. Ce poiffon, qui eft du genre des carpes, a une nageoire à l'anus, compofée de vingt offelets ou rayons. On le prend facilement à l'hameçon. Il eft commun dans les rivieres de Marne & de Seine en France, & dans plufieurs rivieres d'Italie, d'Allemagne, de Suede. Il y a quelques autres efpeces de poiffons, auxquelles on a donné le nom d'*ablettes*, fans doute à caufe de leur blancheur : l'ablette n'eft pas bonne à manger. M. *Lemery* met ce poiffon au nombre des apéritifs ; il dit qu'on en peut extraire beaucoup d'huile & de fel volatil.

Des infectes & des vermiffeaux s'attachent quelquefois aux ouies des poiffons ; ce qui a fait croire à des Obfervateurs, mauvais Phyficiens, que certains poiffons, & principalement les ablettes, engendroient par les ouies de petites anguilles ; ce qui eft très-faux.

Le principal ufage que l'on tire de l'ablette, eft d'employer fes écailles argentines pour concourir à la parure des Dames : on en fait des perles. L'invention de cet art & fa perfection font dûes aux François. On enleve les écailles de l'ablette en ratiffant le poiffon à l'ordinaire : on les met dans un baffin d'eau claire, où on les frotte comme fi on vouloit les broyer. Cette opération qui occupe à préfent dans Paris un grand nombre d'Ouvriers, fe répete dans différentes eaux, jufqu'à ce que les écailles ne dépofent plus de teinture. La matiere argentée fe précipite au fond : on verfe l'eau furabondante en inclinant le vafe, & l'on s'arrête lorfqu'il n'y a plus qu'une liqueur argentine, que l'on nomme *Effence d'Orient* : on mêle à cette effence un peu de colle de poiffon. Enfuite on a des grains de verre creux très-minces, de couleur de gyrafol ou de couleur bleuâtre, dans lefquels on infinue,

à l'aide d'un chalumeau, une goutte de cette essence d'Orient, que l'on agite pour faire étendre la liqueur sur toute la face intérieure des parois. Enfin, pour donner aux perles du poids & de la solidité, on les remplit de cire qu'on y coule toute fondue. Voyez le *Dictionnaire des Arts & Métiers*.

Cette matiere brillante & argentine ne se trouve pas seulement sur les écailles du poisson : la membrane qui enveloppe l'estomac & les intestins, en est toute parsemée. On est porté à croire que la matiere argentée se forme dans les intestins, qu'elle passe dans les vaisseaux pour arriver à la peau & pour former les écailles. Si c'est-là le véritable mécanisme de la formation des écailles de l'*able*, celles des autres poissons pourroient avoir aussi la même formation. *Mémoire de M. de Réaumur*.

ABRICOTIER, *Armeniaca malus*, ainsi nommé, parce qu'il est originaire d'Arménie, Province du Levant. Il y en a de plusieurs especes; entr'autres on en remarque deux qui different en ce que l'amande de l'une est douce, tandis que celle de l'autre est amere.

L'abricotier le plus cultivé est un arbre d'une grandeur médiocre; son écorce est noire, son tronc est assez gros & ses branches fort étendues, ses feuilles sont arrondies & pointues; elles sortent ensemble d'un même pédicule au nombre de quatre ou de cinq. Cet arbre est un de ceux dont la seve se met en mouvement des premieres : ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement du printemps; elles sont en roses, composées de cinq pétales blancs, le pistil se change en un fruit (*appelé abricot*) charnu, succulent, presque rond & sillonné dans sa longueur, contenant un noyau osseux & applati, dans lequel il y a une semence ou amande. Ce fruit est jaune en dehors & en dedans, d'une saveur douce & agréable.

On cultive les abricotiers dans les jardins & les vergers. Ces arbres doivent être mis en espalier. On les greffe en écusson & à œil dormant sur les *amandiers* & sur les *pruniers de damas noirs*. Ils se multiplient aussi par leur noyau ; & ils viennent mieux dans une terre légere & sablonneuse, que dans une terre plus grasse. On taille ces sortes d'arbres sur la fin de Février, & à-peu-près comme les pêchers : on les dépalisse ; on coupe tout le bois mort & les branches chiffonnées ; on n'y laisse que les meres branches, à bois & à fruit : on fait une seconde taille à la mi-Mai. On doit étêter

tous les ſix ou ſept ans ceux qui ſont en eſpalier, pour les renouveller.

Le fruit des abricotiers en plein vent a toujours plus de ſaveur que celui des abricotiers en eſpaliers, parce que les premiers profitent davantage de toutes les influences de l'air. Comme la fleur de l'abricotier eſt ſi hâtive, il faut la garantir, au moyen de paillaſſons, des gelées & des vents roux qui ſoufflent aſſez fréquemment dès le commencement du printemps : ces vents, occaſionnant une évaporation trop conſidérable, deſſechent & font tomber la fleur, cette douce & frêle eſpérance. Le fruit de l'abricot, de même que tous ceux qui paſſent vîte, eſt peu nourriſſant : il eſt dangereux d'en manger trop, car il ſe corrompt facilement, & allume des fievres comme tous les autres fruits précoces. Il fait l'ornement des tables, ſoit crud, ſoit confit au ſucre, ou préparé en marmelade, ſoit en compote, &c. On fait avec les amandes d'abricot une émulſion propre à arrêter les tranchées des femmes nouvellement accouchées. Il découle des abricotiers une gomme qui pourroit être employée comme adouciſſante & incraſſante, au-lieu de la *gomme Arabique.* L'extravaſion de cette gomme eſt pour les abricotiers une maladie qui fait périr pluſieurs branches.

ABRICOT DE SAINT-DOMINGUE. C'eſt un nom qui ne convient guere à ce fruit que pour la couleur de ſa chair ; car pour tout le reſte il ne lui reſſemble point du tout. Ce fruit eſt preſque rond, quelquefois de la figure d'un cœur, depuis trois pouces juſqu'à ſept pouces de diametre : il eſt couvert d'une écorce brunâtre, crevaſſée, de l'épaiſſeur d'un écu, forte & liante comme du cuir ; ſous cette écorce eſt une pellicule jaunâtre, qui recouvre la chair du fruit qui eſt jaune, d'une odeur aromatique, mais d'un goût un peu amer & gommeux. Pour manger ce fruit, qui eſt très-ſain & très-nourriſſant, on le laiſſe tremper, lorſqu'il eſt coupé, dans du vin & du ſucre. On trouve au milieu de ce fruit trois noyaux de la groſſeur d'œufs de pigeons.

L'arbre qui porte ce fruit eſt très-beau, très-grand & touffu : ſes branches montent & s'élevent également de toutes parts en pyramide. Il eſt très-propre à être planté en avenues, & nullement à faire des allées couvertes. Etant iſolé & expoſé au grand vent, il eſt ſujet à ſe caſſer : ſon bois qui eſt mou & filandreux, n'eſt d'aucun uſage ; ſes

feuilles font larges, d'un beau vert, assez semblables à celles du laurier : ses fleurs mâles & ses fleurs femelles croissent sur des individus différens, elles ont une odeur douce ; étant distillées, elles donnent une liqueur agréable. Les Espagnols font avec ce fruit une excellente marmelade, en y mêlant du gingembre, des épiceries & des odeurs dont ils remplissent des oranges qu'ils font confire & sécher. Ils regardent l'usage de ces oranges, après le repas, comme propre à faciliter la digestion.

ABROTANOÏDE. Espece de corail perforé, ou plutôt de madrepore, & qui se trouve sur les rochers au fond de la mer. Sa couleur est grise jaunâtre extérieurement, & blanchâtre en dedans. Les rameaux de l'espece appelée *bois de cerf*, sont arrondis, pointus, & hérissés en leur superficie de tubules saillantes étoilées en-dedans. Les branches de l'espece appelée *chou-fleur*, sont un peu comprimées. On a donné le nom d'*abrotanoïde* à cette espece de polypier, parce que des Auteurs ont cru que c'étoit une plante marine qui avoit quelque ressemblance avec l'aurone femelle, appelée *abrotanum*, &c.

ABROTONE mâle, c'est l'*aurone*. Voyez ce mot. L'abrotone femelle est la santoline ou barbotine. *Voyez* POUDRE A VERS.

ABRUS. Espece de féve qui croît en Egypte & aux deux Indes : il y en a de deux sortes ; la semence de l'une est grosse comme un pois, l'autre est un peu plus grosse que l'ivraie ordinaire ; toutes les deux d'un rouge foncé. Elles sont ophthalmiques & pectorales.

ABSINTHE, *absinthium*. C'est une plante vivace à petits fleurons jaunes, & à petites feuilles découpées, d'un vert pâle, blanchâtre, d'une odeur très-forte & aromatique qui n'est point agréable, & d'une saveur très-amere. Cette plante croît à la hauteur d'environ deux pieds : sa tige est cannelée, moëlleuse & branchue ; sa racine est épaisse, ligneuse, odorante, mais sans amertume : ses graines sont nues & non aigrettées, mais portées sur un placenta garni d'un petit duvet. L'absinthe vient naturellement dans les terrains secs, un peu chauds.

Il y a quatre especes d'absinthe ; savoir celle qu'on appelle *grande absinthe* ou *absinthe romaine*, ou *aluine* ; la petite appelée *pontique* ; celle de *mer* qui croît sur les bords maritimes & dans les marais salés ; & celle des *Alpes*, qu'on nomme *genépi*, & dont on distingue plusieurs sortes. *Voyez* GENÉPI. Cette plante peut se mettre en bordure dans les jardins, & se tondre. Elle donne de la graine difficile à vanner ; c'est

pourquoi on la renouvelle tous les deux ans en févrant les vieux pieds. L'abſinthe vient de graine que l'on ſeme en Février & Mars, & de plant enraciné ou de boutures ; c'eſt la voie la plus ordinaire.

Son principal uſage eſt pour la Médecine, dans laquelle on l'emploie comme cordiale, ſtomachique, fébrifuge & emménagogue, toutes propriétés qu'elle doit à ſes principes aromatiques & amers. On en retire par la diſtillation un eſprit recteur ou eau aromatique, une huile eſſentielle ; & on en fait un extrait qui retient plus d'odeur de la plante, que la plupart des extraits des autres plantes aromatiques, parce que l'odeur de celle-ci eſt fort tenace. Un peu d'abſinthe mis pendant l'été dans la biere, l'empêche de tourner à l'acide. On emploie l'abſinthe en ſubſtance, en infuſion dans l'eau ou dans l'eſprit-de-vin, avec lequel on fait ce qu'on appelle *teinture d'abſinthe ;* ou enfin dans le vin, pour en faire le *vin d'abſinthe.* Cette derniere préparation eſt fort uſitée. La meilleure méthode de faire le vin d'abſinthe, conſiſte à faire infuſer à froid, pendant vingt-quatre heures, ſix gros de grande & de petite abſinthe ſéchée, dans quatre livres ou deux pintes de vin blanc : on coule enſuite avec expreſſion. Le vin d'abſinthe & les autres préparations s'ordonnent avec ſuccès dans les foibleſſes ou langueurs d'eſtomac, pour exciter l'appétit & faciliter la digeſtion ; pour les vers, exciter les regles aux femmes, & dans toutes les maladies où il s'agit de donner du reſſort aux ſolides, d'augmenter le cours des fluides. Mais l'uſage immodéré de l'abſinthe détruit le deſir de l'acte vénérien, & peut faire beaucoup de mal aux nerfs, ainſi que tous les amers.

M. *de Haller* dit cependant que l'abſinthe ordinaire eſt le plus agréable des amers, il en a toutes les vertus. Un long uſage de cette plante détruit radicalement la goutte, même héréditaire ; mais il faut en prendre la teinture deux fois par jour, à la doſe de 80 gouttes ou environ, & en continuer l'uſage pendant pluſieurs années. C'eſt auſſi, ſelon le même Obſervateur, l'un des meilleurs remedes contre les commencemens de l'hydropiſie, qui d'ordinaire eſt une ſuite d'une digeſtion affoiblie.

ACACALIS. Abriſſeau qui croît en Egypte : ſes fleurs ſont papilionacées, & ſes fruits en gouſſe ; ſa graine eſt ſemblable à celle du tamarin ; & ſon infuſion eſt à Conſtantinople un remede populaire pour éclaicir la vue. *Ray*, *Hiſt. Plant.*

ACACIA COMMUN, en latin *pſeudo acacia vulgaris.* Cet acacia eſt appelé, avec raiſon, *faux acacia ;* car il differe des véritables *acacias*

par ſa fleur, qui eſt légumineuſe, au lieu que celle des *acacias* eſt une fleur en godet. Preſque tous les vrais *acacias* ne peuvent s'élever que dans les ſerres chaudes & les orangeries.

Ce *faux acacia*, connu généralement ſous le nom d'*acacia*, eſt l'*arbor ſiliquoſa virginienſis*, *ſpinoſa*, *lolus noſtratibus dicta*; c'eſt un arbre dont la tige s'éleve haut & rapidement; ſa racine eſt groſſe, longue, traçante & jaunâtre; ſes feuilles ſont oblongues, rangées par paire ſur un côte terminée par une ſeule feuille; ſes fleurs ſont blanches, légumineuſes, diſpoſées en épis, d'une odeur reſſemblante à celle de la fleur d'orange. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes applaties, qui contiennent des ſemences de la figure d'un petit rein, & qui deviennent noirâtres étant mûres.

Cet arbre eſt originaire de Virginie & du Canada : il s'eſt tellement accoutumé à notre climat, qu'il s'y eſt multiplié beaucoup. Il fleurit dans le printemps, & fait un très-bel effet. Dans la nouveauté, il y a environ cent ans, cet arbre étoit recherché de tout le monde; on en faiſoit des allées, des boſquets; mais on s'en eſt dégoûté, parce que comme ſon bois eſt fort caſſant, lorſqu'il s'éleve haut, le vent le briſe & l'éclate facilement; de plus ſes branches ne ſe tournent point comme on veut; ſon écorce eſt raboteuſe, & ſon feuillage petit ne peut donner un ombrage aſſez épais. Son bois eſt d'un jaune marbré très-beau : les Tourneurs en font des chaiſes; les habitans de la Louiſiane s'en ſervent pour faire des arcs, parce qu'il eſt fort roide; ils l'appellent en leur idiome *bois dur*. Il n'eſt point ſujet à être attaqué par les inſectes. On a projeté auſſi de cultiver cet acacia pour en tirer des échalas & du menu bois : ſon écorce & ſes racines douces, ſucrées, paſſent pour être pectorales comme la régliſſe : ſes fleurs ſont laxatives & anti-hyſtériques; on en prépare des pommades dont l'odeur eſt fort agréable.

M. *Bohaſdch*, Profeſſeur de Médecine & d'Hiſtoire Naturelle à Prague, fait voir dans un Mémoire en Allemand, publié en 1758, l'utilité que l'on pouvoit retirer de cet arbre. Des expériences réitérées lui ont fait connoître que ſa feuille tant fraîche que ſéchée, étoit un fourage excellent pour les chevaux & tous les beſtiaux qui en ſont très-avides : il eſt plus nourriſſant que le trefle & le ſainfoin, & donne beaucoup de lait aux vaches. M. *Bohaſdch* a même imaginé une échelle & des ciſeaux pour cueillir les feuilles de l'acacia vulgaire, que

que M. *Linnæus* nomme *robinia.* Ces inſtrumens pourroient être d'uſage auſſi pour le frêne, arbre d'une culture très-facile ; & les brebis ſont très-avides de ſes feuilles.

Il y a trois eſpeces d'acacia de Sibérie, dont les fleurs ſont inodores, & qui ſont plutôt des arbuſtes que des arbres, dont une ſe peut multiplier aiſément de bouture.

ACACIA VÉRITABLE, *acacia vera.* C'eſt un arbre qui croît en Egypte, en Arabie & en Afrique, & duquel on retire un ſuc dont on fait uſage en Médecine, ſous le nom d'*acacia.* Cet arbre eſt grand, fort branchu & armé de fortes épines, qui naiſſent trois à trois ; ſes racines ſont rameuſes, & ſon tronc a ſouvent un pied de diametre ; ſes feuilles ſont oppoſées ; ſes fleurs ſont de couleur d'or, ſans odeur, en forme de tuyau, découpées en cinq quartiers, & renfermant pluſieurs étamines ; le fruit eſt une gouſſe ſemblable à celle du lupin. La ſemence s'appelle *quarat* en Arabe, & l'arbre *ſanth ;* cet arbre ſe multiplie de graine ; mais cette voie eſt trop longue, il vaut mieux le multiplier de plants enracinés.

Cet arbre eſt très-commun au grand Caire ; il croît auſſi à la Chine, ſous le nom de *hoaichu ;* dans ce pays-ci, il ne peut être élevé que dans des ſerres chaudes : on en compte vingt-deux eſpeces ou variétés dans celles du jardin du Roi. Ses gouſſes encore vertes, étant pilées & arroſées d'eau, donnent, étant exprimées, un ſuc que l'on fait épaiſſir, & qui ſe nomme *ſuc d'acacia.* Ce ſuc bien préparé eſt de couleur brune à l'extérieur, noirâtre ou rouſsâtre en dedans, d'une conſiſtance ferme, s'amolliſſant dans la bouche, d'un goût aſtringent : on nous l'apporte d'Egypte en forme de boules, dans des veſſies fort minces. Il eſt mis entre les aſtringens incraſſans & répercuſſifs : on lui ſubſtitue quelquefois le ſuc du fruit de l'*acacia noſtras* ou d'*Allemagne* ; c'eſt le nom qu'on a donné à notre *prunier ſauvage*, (qui eſt l'*acacia commun* de l'Amérique), parce que l'on retire des prunelles un ſuc aſtringent. *Voyez* PRUNELLIER *ou* PRUNIER SAUVAGE. Les Egyptiens font fréquemment uſage du ſuc d'acacia, à la doſe d'un gros, pour le crachement de ſang, pour gargariſer la gorge, & en collyre pour fortifier la vue. Chez nous on ne connoît point de meilleur remede pour arrêter les cours de ventre ordinaires & les dyſſenteries. Les Corroyeurs & les Tanneurs du grand Caire, conſument beaucoup de graine d'acacia pour noircir les

peaux. Les Chinois emploient les fleurs d'acacia pour teindre le papier ou la ſoie en une couleur jaune aſſez particuliere.

Il découle naturellement des fentes de l'écorce, & des inciſions faites à cet acacia d'Egypte, qui croît auſſi en Arabie & ſur pluſieurs côtes d'Afrique, un ſuc viſqueux, qui ſe durcit avec le temps, & qui eſt la gomme Arabique, *gummi Arabicum.* Elle eſt en morceaux tranſparens, d'un blanc jaunâtre, fragiles, brillans, donnant à l'eau dans laquelle on les diſſout une viſcoſité gluante, d'un goût fade & ſans odeur. Quelquefois les gouttes qui découlent ſont cylindriques, recourbées; c'eſt ce qu'on appelle *gomme vermiculaire.* Cette gomme ne differe de l'autre que par la forme; la propriété eſt la même. Elles ſont propres à aglutiner les humeurs ſéreuſes, & à adoucir les acrimonies. Lorſque cette gomme eſt aglutinée en gros morceaux, clairs, peu tranſparens, on l'appelle *gomme turique.* Elle eſt employée par les Teinturiers en ſoie. Le grand commerce de cette gomme Arabique ſe fait au Sénégal. *Voyez* GOMME DU SÉNÉGAL, *& le mot* GOMME.

ACACIA, ou CASSIE DES JARDINIERS, eſt un arbre du Levant, dont les fleurs forment de petites boules très-jolies & très-odorantes: cet arbriſſeau ne peut guere être élevé que dans les orangeries. Il ſe nomme en langue Egyptienne *ſétane*, & en langue Syrienne *ſaiſſaban.* On nous apporte d'Italie des pommades parfumées de fleurs de cet arbriſſeau.

ACAJA, *ſpondias*, *Linn.* Arbre de la grandeur du tilleul, dont le bois eſt rouge, & léger comme le liege; ſon écorce eſt raboteuſe & de couleur cendrée; ſes feuilles ſont oppoſées, longues de trois pouces, larges de deux, brillantes, douces au toucher, mais d'un goût aſtringent, & traverſées dans leur longueur d'une groſſe côte; ſes fleurs ſont jaunâtres, à cinq pétales, renfermant neuf étamines & trois piſtils, & ſuivies de fruits ſemblables à nos prunes, tant par la figure que par la groſſeur, diviſés en trois loges, jaunes, acides, à noyau ligneux, facile à caſſer, & renfermant une amande d'un blanc jaunâtre; le calice eſt d'une ſeule piece, & découpé en cinq parties. Dans l'île de Ceylan, on fait uſage du jus de ſes feuilles pour arroſer le rôti: on exprime de ſon fruit, que l'on nomme *prunes de monbain*, une liqueur approchante du vin. Ces prunes ſont de la groſſeur de nos *prunes impériales*, & auſſi ſaines que nos céríſes. On les emploie contre la fievre & la dyſſenterie. On confit les fleurs en boutons.

ACAJOU, *cajous* ſive *acajaiba.* Arbre qui naît dans les îles de l'Amérique, le Bréſil & les Indes. On en diſtingue deux eſpeces. L'une eſt l'*acajou à planches*, de Cayenne. Il vient haut comme nos chênes, & gros à proportion. Il y a de ces arbres dont le tronc ſert à conſtruire des canots tout d'une piece, longs de 40 pieds, ſur cinq de largeur & plus. Le bois en eſt rouge ; il y en a auſſi de marbré, de jaune & de blanc-clair. Il ſe polit aiſément, & a un coup-d'œil fort luiſant : il pourrit difficilement dans l'eau, & les vers ne l'attaquent point. Il l'emporte ſur celui des îles par la fineſſe de ſon grain, comme par la nuance de ſes fibres ; on en fait des meubles qui communiquent leur odeur ſuave au linge & aux hardes qu'on y renferme : cet *acajou* ſe nomme *cedre* à Saint-Domingue. M. *Dujacquelin* nous mande que l'écorce de cet arbre eſt brune & raboteuſe ; ſa feuille petite & d'un vert très-foncé : ſon fruit en forme de cœur, toujours vert, lequel contient communément quatre amandes fort ameres & couvertes d'une peau brune, ni trop épaiſſe, ni trop mince.

L'autre eſpece ſe nomme *acajou-pomme* ou *pommier d'Acajou* (*cajuyera*). C'eſt un arbre aſſez touffu, tortueux, peu gros, & qui ne s'éleve pas beaucoup : ſon écorce eſt blanchâtre, ſes feuilles larges & ſeules, & d'un vert plus ou moins foncé : ſes fleurs, qui paroiſſent en Septembre, ſont en forme d'entonnoir, à cinq découpures & d'une odeur aſſez douce ; elles ont dix étamines & un piſtil. Il leur ſuccede un fruit en forme de poire, de couleur tantôt jaune & tantôt d'un beau rouge ou pourpre : il mûrit en Décembre & en Janvier. La ſubſtance intérieure de ce fruit eſt blanche, ayant beaucoup de ſuc, mais un peu acerbe. Ce fruit un peu aſtringent eſt très-bon dans le cours de ventre ; les Indiens même en font uſage comme aliment. Il paroît, à l'endroit où pluſieurs fruits ont une eſpece d'œil ou d'ombilic, un noyau en forme d'un rein, nommé *noix d'ajacou.* Ainſi le noyau, dans cette eſpece de fruit, au lieu d'être dans l'intérieur du fruit, eſt à l'extérieur (la noix, dit M. *Deleuze*, eſt, à proprement parler, le fruit ; car le corps charnu qui la porte, eſt le réceptacle ou placenta fort gros).

Cette noix d'ajacou a une écorce griſe, épaiſſe, dure, ligneuſe, compoſée de deux membranes, entre leſquelles eſt une eſpece de diploé ou de ſubſtance ſpongieuſe, qui contient un ſuc mielleux, âcre, mordicant, qui en exude par un grand nombre de petits trous, lorſque le fruit eſt récent, & qu'on le fait chauffer : quelques Caraïbes s'en ſervent

pour consumer les cors des pieds : ce suc teint le linge d'une couleur de fer, qu'il est très-difficile de faire disparoître. Cette noix renferme en outre une amande blanche, qui est fort bonne à manger en guise de cerneau ou grillée ; elle a un goût d'aveline. On prétend que la chair des perroquets qui s'en nourrissent, contracte un goût d'ail.

Les habitans des pays où croît la noix d'acajou, retirent de son amande une huile caustique, dont ils se servent pour peindre le bois, & qui l'empêche de se corrompre. On exprime des fruits écrasés un suc qui ayant bien fermenté, devient vineux, & dont on retire par distillation un esprit ardent fort vif. Si on se contente de couper ces pommes par quartiers, & les laisser tremper quelques momens dans de l'eau fraîche, on aura une boisson très-rafraîchissante, & regardée comme un spécifique contre les obstructions de l'estomac. Il transude de l'arbre, quand on le taille, une gomme roussâtre, transparente, qui, étant fondue dans l'eau, tient lieu de la meilleure glu. On s'en sert à Cayenne pour coller tout ce qu'on veut soustraire à l'humidité & aux insectes. On la passe aussi sur les meubles pour leur donner un vernis agréable. Le *bois d'acajou-pomme*, quoique moins dur, moins odorant, plus brun, & séchant moins vîte que celui de l'*acajou à planches*, est cependant très-recherché pour faire des meubles & pour bâtir. Comme il est tortueux, on tire de ses branches des ceintres propres à former des dessus d'armoire, des corniches arrondies. Ses contours sont quelquefois si naturels, qu'il n'y a plus qu'à leur donner quelques coups de ciseau pour les perfectionner. Les Teinturiers emploient l'huile que l'on retire de la noix d'acajou dans la teinture du noir. Les habitans du Brésil comptent leur âge par ces noix ; ils en serrent une chaque année. L'homme peut bien mesurer le temps ; mais tous ses efforts ne peuvent l'arrêter dans sa course rapide.

Il ne faut pas confondre ces arbres avec celui que l'on nomme *tendre acaïou* (dans celui-ci l'*i* est voyelle, & dans les autres il est consonne). Voyez *tendre Acaïou*.

ACANTHE ou BRANC-URSINE, *acanthus* seu *brancha-ursina*. Plante que l'on cultive dans nos jardins. Elle se multiplie par le moyen des rejettons que l'on seme dans une terre grasse. Ses racines sont épaisses, chevelues, noires en-dehors, blanches en-dedans ; elles poussent une tige élevée de la hauteur de deux coudées, droite, terminée par un épi chargé d'une belle suite de fleurs d'une seule piece,

irrégulieres, de couleur de chair, & qui finiſſent par derriere en maniere d'anneau. Son fruit a la forme d'un gland, & contient dans deux loges deux ſemences rouſſâtres & applaties. L'acanthe eſt de la claſſe des plantes à quatre étamines inégales, & à fruit capſulaire ; la fleur n'a qu'une levre rabattue, diviſée en trois ou quatre découpures, & le calice eſt formé de ſix feuilles aſſemblées deux à deux. Ses feuilles ſont à raſe-terre, de la longueur d'une coudée, & larges d'un empan, molles, d'un vert foncé, ſinueuſes, un peu crépues.

Toute la plante eſt remplie d'un ſuc mucilagineux & gluant. On emploie ſes feuilles dans les lavemens, les fomentations & cataplaſmes émolliens, propres à appaiſer les douleurs vives & les inflammations. On en fait uſage avec ſuccès en Pologne pour la maladie nommée *plica Polonica :* maladie ſinguliere où le ſang ſort par la pointe des cheveux. *Journ. économ. année 1762.* On s'en ſervoit autrefois pour teindre en jaune.

L'art puiſe dans l'imitation de la Nature ſes plus beaux ornemens. Les découpures des feuilles d'acanthe ont paru ſi belles, qu'on les a choiſies pour ſervir d'ornemens au chapiteau des colonnes de l'ordre Corinthien. Les Anciens ornoient de la figure de ces feuilles les habits précieux ; c'eſt pourquoi *Virgile*, en parlant de l'habit d'*Hélene*, dit qu'il étoit relevé de feuilles d'acanthe en broderie. *Et circumtextum croceo velamen acantho.* Æneid. I. 653.

Cette eſpece d'acanthe n'eſt pas la ſeule connue des Botaniſtes; on en diſtingue trois autres: 1°. *l'acanthe épineuſe ;* 2°. celle à *feuille de houx*, qui eſt un arbriſſeau; & celle de *Madraſpatan.*

ACARICABA. Plante du Bréſil, dont la racine aromatique peut être comptée entre les meilleurs apéritifs, & le ſuc des feuilles parmi les vomitifs & les antidotes. Les propriétés de l'*acaricaba* ſont aſſez connues; mais nous ſommes peu inſtruits ſur les caracteres de cette plante; cependant *Linnæus* la range dans le genre de l'*hydrocotile.*

ACARIMA. A Cayenne on donne ce nom à une eſpece de ſagouin, connu vulgairement ſous la fauſſe dénomination de *ſinge-lion.* C'eſt le *marikina* de M. *de Buffon.* Voyez *Marikina.*

ACARNE ou ACAMANE. Poiſſon écailleux & blanc, qui habite les rivages de la mer, & qui devient fort maigre en été: il eſt ſemblable au *pagel* & au *pagre*, avec leſquels on le vend à Rome ſous le nom commun de *phagolino.* On en pêche en tout temps. Sa chair eſt

douce, nourrissante & facile à digérer : elle est diurétique, & purifie le sang. Ce poisson est peut-être le même que l'*acarnan* d'*Athenée*, de *Rondelet* & d'*Aldrovande*.

ACCAVIAC ou ASCAVIAS. Oiseau fort singulier du pays des Negres en Afrique : il est de la grosseur du paon, & porte sur la tête une huppe rouge, avec deux rangs de plumes blanches de chaque côté. *Dapper* dit qu'il peut étendre cette huppe en rond & la faire flotter par-dessus sa tête.

ACCIOCA. Les Habitans de la montagne de Laxo donnent ce nom à une herbe qui croît au Pérou, & que l'on substitue dans le besoin à l'herbe du Paraguay, dont on lui croit les propriétés. *Voyez* THÉ DU PARAGUAY.

ACETABULE ou ANDROSACE DE MER, *acetabulum marinum.* Selon quelques Observateurs modernes, c'est une espece de polypier, de substance pierreuse, formé par des vers de mer; production mise autrefois au rang des plantes marines. Ce polypier est un petit bassin fait en forme de cône renversé, qui tient par sa pointe à un pédicule fort mince & fort long. Il se trouve, ainsi que les polypiers, adhérent tantôt à une pierre, tantôt à une coquille. *Voyez* POLYPIER DE MER, *& le mot* CORALLINE.

ACHANACA. Plante de l'Inde, dont la feuille ressemble à celle du chou; mais elle n'est pas si épaisse, & les côtes en sont plus tendres: son fruit qui est gros comme un œuf & de couleur jaune, naît au milieu des feuilles. On l'appelle *altard* ou *letach.* Les Indiens estiment beaucoup ce fruit pour la vérole.

ACHE D'EAU. *Voyez* BERLE. L'ache vulgaire est le *céleri* non cultivé : l'ache de montagne est le *livêche. Voyez ces mots.*

ACHÉES. On donne ce nom & celui de *laiche* aux vers de terre, dont on fait usage comme appât pour la pêche. On verra leur histoire au mot VER DE TERRE. Comme il est assez difficile d'avoir de ces vers dans les grandes sécheresses, on a recours à divers moyens. Il faut trépigner sur la terre dans un lieu humide, ou bien y remuer pendant un demi-quart d'heure un gros bâton, en l'agitant en tout sens; ces ébranlemens font sortir les vers qui croient sentir l'approche de la taupe, leur ennemi mortel. On peut arroser aussi la terre avec une eau que l'on a rendue amere en y faisant bouillir des feuilles de chanvre ou de noyer: on peut aussi en ramasser pendant la nuit dans des prés humides, sur-tout quand il a plu ou après un brouillard.

ACHIA ou ACHIAR, ou ACHAR. Espece de canne (rejetton du hambou), confite en vert dans le vinaigre, le poivre & autres épiceries, de la longueur à-peu-près & de la consistance de nos cornichons, d'un jaune pâle & d'un tissu fibreux: ce sont les Malayes, & sur-tout les Chinois qui sont répandus dans les îles de la Sonde & des Moluques, qui font cette préparation. Ils appellent *achiar* tout ce qui est confit au vinaigre; & pour distinguer, ils ajoutent le nom de la chose confite. Ce sont les Hollandois qui apportent des Indes Orientales l'*achiar* dans des urnes de terre.

ACHIO ou ACHIOLT. *Voyez* ROUCOU.

ACHITH. Espece de vigne de Madagascar, dont le fruit, nommé *voachith*, mûrit en hiver. *Voyez* VIGNE.

ACHOAVAN ou ACHOAVA. Plante commune en Egypte, & surtout en Sbechie. *Prosper Alpin*, qui l'a souvent cueillie fraîche, dit qu'elle est moins haute que la camomille, mais elle lui ressemble assez par ses fleurs, & à la matricaire par sa feuille. Ce Botaniste lui a trouvé le goût & l'odeur désagréables.

ACHOU ou ACHOUROU. Nom que porte aussi le *bois d'Inde*. Voyez *ce mot*.

ACIDE. Voyez à l'article *Sel acide*.

ACIER. Voyez à l'article *Fer*.

ACMELLE, *verbesina acmella*. Plante annuelle, haute d'environ un pied, & qui est très-commune dans l'île de Ceylan. *Hotton* dit que sa tige est quarrée & couverte de feuilles posées par paires, semblables à celles de l'ortie morte : ses fleurs sortent de l'extrémité des tiges, & sont composées d'un grand nombre de petites fleurs jaunes, qui forment en s'unissant une tête portée sur un calice à cinq feuilles: à ces fleurs succedent des semences d'un gris obscur, longues & lisses, excepté celles du sommet, & séparées entr'elles par les balles dont le placenta est garni : elles sont garnies aussi d'une double barbe qui les rend fourchues: la racine de l'*acmella* est fibreuse & blanche. *Linnæus* dit que l'acmelle est le *bidens* de l'île de Ceylan.

On cueille les feuilles de cette plante avant que les fleurs paroissent, on les fait sécher au soleil, & on les prend en poudre dans du thé: souvent on fait infuser la racine, les tiges & les branches dans de l'esprit-de-vin, que l'on distille ensuite : l'on se sert des fleurs, de l'extrait de la racine & des sels de l'*acmella* dans la pleurésie, les coliques & les fievres.

Suivant le témoignage donné par un Officier Hollandois à la Compagnie des Indes Orientales en 1690, & confirmé par un Chirurgien de la ville de Colombo, & par le Gouverneur de la même île, cette plante poſſéderoit encore une vertu bien précieuſe pour l'humanité. Ils ont dit avoir guéri plus de cent perſonnes de la néphrétique, & même de la pierre, par l'uſage ſeul de cette plante, mais on emploie plus communément ſa graine & ſa feuille. Par quelle fatalité une plante, qui auroit poſſédé cette vertu, ne ſeroit-elle pas devenue commune à tout l'Univers?

ACOCOLIN. Eſpece de lanier du Mexique & du Breſil. *Voyez l'article* FAUCON.

ACOLALAN ou ACOLAOU. Inſecte aſſez reſſemblant à la punaiſe; fort commun dans les îles d'Afrique. Il croît fort vîte & en peu de temps, de la groſſeur du pouce; alors il lui vient des aîles. Cet inſecte multiplie beaucoup, ronge tout, ſur-tout les étoffes. Toutes les caſes des Negres de Madagaſcar ſont remplies de ces inſectes, qui deviennent encore plus incommodes lorſqu'ils commencent à voler.

ACOLIN ou CAILLE AQUATIQUE. Oiſeau du lac du Mexique, de la grandeur d'une caille. Son plumage eſt brun; ſon bec & ſes pieds ſont longs & crochus. Cet oiſeau court ſur la ſurface des eaux, & ſe nourrit de petits poiſſons.

ACOMAS. Grand & gros arbre de l'Amérique, dont la feuille eſt large, le fruit en olive, d'une couleur jaune & d'un goût amer. On fait uſage de ſon bois dans la conſtruction des navires, & l'on fait de ce bois des poutres de dix-huit pouces de diametre ſur ſoixante pieds de longueur.

ACONIT ou TUE-LOUP, en latin *aconitum.* Cette plante porte des fleurs irrégulieres, qui repréſentent en quelque façon la tête d'un homme revêtu d'un capuchon; ces fleurs, dit M. *Deleuze*, renferment un grand nombre d'étamines, & outre cela deux petits corps, qui paroiſſent des glandes nectariferes, courbés & portés chacun par un pédicule. Elles contiennent auſſi trois ou cinq piſtils, auxquels ſuccedent autant de capſules membraneuſes, oblongues, remplies de quelques ſemences.

De toutes les eſpeces d'aconits, il n'y en a, dit-on, qu'une ſeule qui puiſſe ſervir dans la Médecine, elle eſt à cinq piſtils, c'eſt l'*aconitum ſalutiferum, ſive anthora*; ſa racine eſt le contre-poiſon du *thora*,

eſpece

efpece de renoncule, ainfi que des autres *aconits*, dont la corolle eft jaune & à trois piftils, & entr'autres du *napel*, efpece d'aconit à fleurs bleues, dont le poifon très-violent agit en coagulant le fang.

M. *Haller* obferve que l'anthora n'entre pas férieufement dans la Médecine, & que cette plante feroit très-certainement un très-mauvais antidote contre le poifon du *thora*, s'il étoit poffible, dit-il, que le thora pût fervir de poifon. Le thora eft trop âcre, étant frais, pour être mangé; & fec il n'a plus de poifon. Notre Obfervateur ajoute qu'on s'en fert communément dans le gouvernement d'Aigle en Suiffe, au lieu de l'*afarum* dont on lui donne le nom. Il eft poffible, dit encore M. *Haller*, que chez les anciens guerriers, des fleches trempées dans le fuc de thora aient fait des bleffures mortelles; mais cet ufage n'eft plus à craindre. Hé pourquoi ? c'eft parce qu'on fe fert de fufils.

Les accidens de ceux qui ont mangé du *napel*, dont la racine reffemble à un petit navet, font que la langue & les levres s'enflent & s'enflamment, que le corps devient livide & enfle; il arrive des vertiges, des convulfions & la mort, fi on n'y remédie. Les remedes les plus efficaces font fans doute les alkalis volatils, ainfi qu'on les emploie contre le venin de la vipere.

Voici un fait, dit-on, qui prouve combien l'ardeur du foleil, jointe à la nature particuliere de chaque terre, peuvent rendre la feve fufceptible d'une infinité de modifications différentes. L'*aconit à fleur bleue* ou *napel*, dont la racine fur-tout eft un poifon très-dangereux dans les Provinces méridionales du Royaume, ne caufe pas un effet auffi mauvais en Bretagne, même entre les mains des vieillards & des enfans. Plus on avance vers le Nord, moins l'*aconit bleu* ou *napel* eft nuifible. On y mange même fes feuilles en falade pour fe réveiller l'appétit.

Il faut cependant s'expliquer, dit M. *Haller*, fur l'innocence de l'aconit bleu ou napel qui croît dans les pays feptentrionaux. Il y a, dit-il, deux aconits bleus, dont l'un eft propre au Nord: c'eft une variété bleue de l'*aconitum lycoctonum*, ou fi elle en differe, elle en a du moins les feuilles fort larges, le port & les cafques fort longs. C'eft cette efpece d'aconit que M. *Haller* foupçonne entrer dans les falades du Nord. Mais pour le véritable napel à cafques raccourcis, à feuilles étroites, fermes & fillonnées, il conferve fa qualité dange-

reuſe dans les pays ſeptentrionaux : il tue les chevres qui en mangent quelquefois, dans le voiſinage de Falhun en Suede, & il a cauſé la mort à un Chirurgien qui en a voulu manger en ſalade dans ce même canton. Ce fait bien circonſtancié ſe trouve inſcrit dans les Mémoires de l'Académie de Suede. La racine a tué des chats; ainſi l'influence du climat froid ne change pas aſſez notre napel au point de n'être plus dangereux.

L'eſpece d'aconit ſalutaire agit en diviſant les humeurs. Les Payſans des Alpes en font uſage contre la morſure des chiens enragés & la colique. *Voyez* ANTHORA & THORA. Voyez auſſi *Napel*.

ACONTIAS. Serpent auquel on a donné auſſi le nom de *javelot*, de *ſerpent ſeringue*, *dard* & *ſerpent volant*, à cauſe de la rapidité avec laquelle il s'élance ſur ſa proie. On voit un de ces ſerpens dans le curieux cabinet du Sénat de Bologne : il eſt de la groſſeur d'un bâton, & long de trois pieds ou environ ; ſa tête eſt groſſe & de couleur cendrée, le reſte de ſon corps eſt brun. Ce reptile, dont la morſure eſt plus dangereuſe que celle de la vipere, ſe trouve fréquemment en Egypte & en Lybie. Lorſque ce ſerpent eſt à terre, avant de s'élancer, il commence à s'entortiller, & les anneaux de ſon corps font l'effet d'un reſſort. Il ſe cache quelquefois ſur les arbres, d'où il s'élance avec tant d'impétuoſité, qu'il peut traverſer, dit-on, un eſpace de vingt coudées.

On trouve dans les Indes & à la nouvelle Eſpagne, de ces ſerpens de couleur verte, de plus de trois pieds de longueur, qui ſautent ſur les hommes, & ſont très-méchans lorſqu'ils ont des petits. On les nomme *cobra verde*, à cauſe de leur belle couleur verte, plus foncée ſur le dos que ſur le ventre : ces deux nuances ſont quelquefois ſéparées par deux raies longitudinales blanches, qui regnent depuis la tête juſqu'à l'anus. On voit un de ces beaux ſerpens dans le cabinet de Chantilly.

ACOPIS. Pierre précieuſe, tranſparente comme le verre, avec des taches de couleur d'or. On lui a donné le nom d'*acopis*, parce qu'on prétend que l'huile dans laquelle on la fait bouillir eſt un remede contre la laſſitude. Pour ſavoir à laquelle de nos pierres on peut rapporter celle-ci ainſi que beaucoup d'autres, il faut attendre, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que M. *Daubenton*, de l'Académie Royale des Sciences, ait fait uſage de ſa découverte ingénieuſe ſur la

maniere de tranſmettre à nos deſcendans la méthode pour appliquer ſans erreur nos noms de *pierres* aux pierres mêmes, auxquelles nous les avons donnés, & pour trouver quel eſt celui de nos noms de *pierres*, qui répond à tel ou tel nom des Anciens.

ACORUS. C'eſt le nom qu'on donne à trois racines différentes, dont l'une eſt l'*acorus véritable;* l'autre l'*acorus des Indes;* & la troiſieme eſt la racine d'un *glayeul de marais.*

ACORUS VÉRITABLE, *acorus verus officinis falſo calamus aromaticus.* GER. C'eſt une racine longue, rampante, genouillée, groſſe comme le doigt, blanchâtre intérieurement, rouſsâtre en deſſus, ſpongieuſe, d'un goût âcre, amer, aromatique, approchant de celui de l'ail, d'une odeur fort agréable. Les feuilles qui s'élevent de cette plante, reſſemblent à celle de l'iris; les fleurs ſont à étamines, & diſpoſées en épis ſerrés; le fruit eſt triangulaire & à trois loges. L'acorus croît dans la Flandre & en Angleterre le long des ruiſſeaux; en Lithuanie, en Tartarie, dans les endroits humides. Comme cette plante contient beaucoup de ſel volatil aromatique huileux, elle eſt alexipharmaque, hyſtérique, cordiale.

ACORUS DES INDES OU ASIATIQUE, *acorus Indicus.* Cette racine croît dans les Indes Orientales & Occidentales : elle eſt plus petite que l'acorus véritable, d'une odeur plus gracieuſe, d'un goût amer agréable : elle a les mêmes propriétés. *Piſon* atteſte qu'on trouve dans le Bréſil cette même eſpece d'*acorus:* elle eſt extérieurement ſemblable à celle de l'Europe; mais elle eſt plus menue. Cet *acorus* eſt le *tehianpon* des Chinois, le *vazabu* du Ceylan, le *vaembu* du Malabar, & le *bembi* des Brames.

Le FAUX-ACORUS, *pſeudo-acorus*, eſt la racine d'un *glayeul de marais* à fleur jaune. Cette racine, genouillée & rouſsâtre, a peu d'odeur : elle laiſſe dans la bouche une grande acrimonie. On la prétend aſtringente; mais M. *Haller* prétend qu'il faudroit bannir de la Médecine l'*iris lutea*, (iris jaune). Sa racine n'a aucune des qualités aromatiques du *calamus*, & elle lui paroît ſuſpecte, en ce qu'elle naît dans le fond des foſſés. Voyez *Iris jaune des marais.*

L'*acorus véritable* entre dans la thériaque, ainſi que pluſieurs autres ſubſtances, comme on peut le voir dans l'expoſition publique que les Apothicaires de Paris en font dans la ſalle de leur jardin. Cette racine eſt ſujette à la carie.

ACOUTI. *Voyez* AGOUTI.

ACRIDOPHAGES. Nom donné aux perfonnes qui vivent de *fauterelles.* On appelle *Ptirophages*, ceux qui mangent des poux; *Struthiophages*, ceux qui mangent des autruches; *Anthropophages*, ceux qui mangent de la chair humaine; *Icthyophages*, ceux qui fe nourriffent de poiffons; *Sarcophages*, ceux qui vivent de chair de quadrupedes.

ACROPORE. C'eft le grand pore d'*Impérati.* Voyez *Madrepore.*

ACUDIA. Infecte volant & lumineux des Indes Occidentales. Il y a auffi en Amérique un infecte qui a les mêmes propriétés, connu fous le nom de *cucuju* ou *cocojus*, que l'on foupçonne être le même.

Cet infecte, de la claffe des fcarabées, & de la famille des bupreftes, eft de la groffeur du petit doigt, & long de deux pouces. Il eft fi lumineux pendant la nuit, que lorfqu'il vole, il répand une grande clarté. On diroit, dit le P. *du Tertre*, que ce font de petites étoiles qui volent par la campagne : le jour il ne paroît point lumineux. On ignore fi c'eft de leurs yeux ou de quelqu'autre partie de leur corps que vient cet éclat. On prétend que fi on fe frotte le vifage avec l'humidité provenant des taches luifantes ou étoiles de ce petit phofphore vivant, on paroît tout refplendiffant de lumiere, tant qu'elle dure. Quoi qu'il en foit, ce petit phofphore vivant eft d'une grande utilité aux Indiens. On dit qu'avant l'arrivée des Efpagnols, ils ne faifoient point ufage de chandelle; qu'ils fe fervoient de ces infectes dans leurs maifons pour s'éclairer pendant la nuit : avec un de ces infectes on lit, on écrit auffi facilement qu'avec une chandelle allumée. Lorfque les Indiens voyagent pendant l'obfcurité de la nuit, ils en attachent un à chaque orteil du pied, & en portent un autre à la main; c'eft-là auffi le flambeau, la lanterne dont ils fe fervent pour aller de nuit à la chaffe de *l'utias*, efpece de lapin ou de petit quadrupede de la grandeur d'un rat. Lorfque ces infectes font pris, ils ne vivent que quinze jours ou trois femaines au plus : tant qu'ils fe portent bien, ils font très-lumineux, mais lorfqu'ils font malades, qu'ils languiffent, leur lumiere s'affoiblit : ils ne brillent plus lorfqu'ils font morts.

Lorfqu'on veut aller à la chaffe du *cucuju*, on fort dès la pointe du jour armé d'un tifon allumé. Etant élevé fur une hauteur, on fait faire la roue à ce tifon. Les *cucujus*, attirés par la lueur du tifon, viennent pour dévorer les coufins & les autres petits infectes qui fuivent toujours la lumiere, & on les prend en les abattant avec des branches d'arbres.

Ces insectes sont doublement utiles. Lorsqu'on les a pris, on les laisse voler dans la maison, après en avoir fermé les portes : étant ainsi en liberté, ils furetent par-tout & dévorent les cousins, ces ennemis cruels du sommeil, dont on est fort incommodé dans ce pays. Ainsi, pendant la nuit, ce sont des gardes vigilans, qui veillent à votre repos, & qui empêchent qu'aucun cousin ne vous pique.

Les descriptions que les Auteurs nous ont données de l'*acudia* & du *cocojus* sont si imparfaites, que l'on est incertain si ces insectes sont les mêmes que le *porte-lanterne* de l'Amérique. Cette singuliere propriété lumineuse donne cependant lieu de le croire. Le *porte-lanterne* (ainsi nommé, parce que la partie antérieure de la tête d'où la lumiere sort, a été regardée comme une espece de lanterne) est une mouche d'une espece très-singuliere, & qui, à cause de la structure de sa trompe, a été mise par M. *de Réaumur* au rang des *procigales*. On peut remarquer au Cabinet du Jardin du Roi, parmi les cases des insectes, deux très-beaux *porte-lanternes*. Cette mouche a quatre pouces dans toute sa longueur; si on regarde la lanterne comme une portion de la tête même, elle a plus d'un pouce de longueur; sa forme contournée est très-singuliere. Près de la lanterne, il y a de chaque côté un œil à réseau de couleur rougeâtre. Cette mouche a quatre aîles, dont les supérieures n'ont pas une parfaite transparence. La couleur de ces insectes est variée & très-agréable. On remarque sur leurs aîles un grand œil, qui a quelque ressemblance avec celui des aîles des *papillons-paons*. On voit aussi dans le Cabinet de Chantilly deux porte-lanternes, le mâle & la femelle; celle-ci a les aîles disposées comme les paniers de nos dames.

On ignore encore pour quel usage la Nature a donné à cet insecte cette lanterne lumineuse : il ne semble pas au moins que ce soit pour l'éclairer pendant qu'il vole ; une flamme plus large que notre front & qui en partiroit, ne serviroit qu'à nous empêcher de voir les objets qui sont par-delà.

L'*acudia* & le *porte-lanterne* ne se nourrissant que de petits insectes volans, n'y auroit-il pas lieu de croire que la lumiere que ces animaux répandent autour d'eux, attire les petits insectes, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour les attraper ? Cette idée paroît d'autant plus vraisemblable, qu'on remarque tous les jours que les insectes qui volent la nuit recherchent la lumiere, & s'en approchent le plus qu'ils peuvent par un mouvement circulaire.

Mademoiselle *Merian*, qui a obſervé ces ſortes de mouches à Surinam, dit que leur lumiere eſt telle, qu'une ſeule lui a ſuffi, à chaque ſéance, pour peindre les figures qui ſont gravées dans ſon Ouvrage ſur les inſectes de ce pays. Elle dit auſſi que les Indiens ont voulu lui perſuader que les *mouches viéleuſes* (ainſi nommées à cauſe que le bruit qu'elles font imite le ſon d'une viéle) ſe métamorphoſoient en *porte-lanternes*. Il ſemble qu'elle en ait été convaincue, puiſqu'elle nous donne une des figures de ſa planche pour celle d'un *viéleur*, dont la tête s'eſt alongée pour devenir un *porte-lanterne*. Si cette métamorphoſe étoit véritable, elle pourroit être comparée au changement qui arrive aux mouches éphémeres, qui, après avoir volé, ont encore à ſe défaire d'une dépouille : ainſi il paroîtroit que la *mouche procigale*, connue ſous le nom de *viéleur*, ne différeroit du *porte-lanterne*, que parce qu'elle a la tête plus courte.

ACULLIAME. Nom donné dans la nouvelle Eſpagne à nos cerfs communs, & aux petits cerfs bruns. *Voyez* CERF.

ADANE, *attilus*. Poiſſon le plus monſtrueux qui ſe trouve dans les rivieres ; il eſt particulier au fleuve du Pô, & ne ſe trouve point dans les mers : on le nomme en Italie *adeno* & *adello*. Ce poiſſon a cinq rangs de grandes écailles rudes & piquantes, deux de chaque côté, & l'autre au milieu du dos, qui eſt blanc. Ses grandes écailles le font aſſez reſſembler à l'*eſturgeon ;* mais il les perd avec le temps, au lieu que l'eſturgeon ne perd jamais les ſiennes. Ce poiſſon a deux barbillons charnus & mous ; ſon muſeau eſt plat, & finit en pointe ; il n'a point de dents ; il ſe nourrit de poiſſons : dans l'hiver, il ſe retire dans les gouffres du Pô. L'adane eſt quelquefois ſi grand & ſi gros, qu'il peſe juſqu'à mille livres. On le pêche avec un hameçon attaché à une chaîne de fer : il faut deux bœufs pour le traîner hors de l'eau. La chair de l'adane eſt molle, d'aſſez bon goût, mais moins délicate que celle de l'eſturgeon.

ADDAD. Nom que les Arabes donnent à la racine d'une plante qui croît dans la Numidie & dans l'Afrique. Elle eſt très-amere, & empreinte d'un poiſon ſi violent, que trente ou quarante gouttes de ſon eau diſtillée cauſent la mort en peu de temps. *Encyclopédie*.

ADDAX. Les anciens Africains donnoient ce nom à une eſpece de gazelle. Voyez *Gazelle*.

ADDIBO. Nom donné au *chacal*. Voyez ce mot.

ADENOS. Nom donné à un coton de marine qui vient d'Alep par la voie de Marſeille. *Voyez* COTON.

ADHATODA. Nom qui, dans la langue du Ceylan, ſignifie plante qui a la vertu d'expulſer le fœtus mort. L'*adhatoda*, ſelon *Tournefort*, eſt une herbe à fleur d'une ſeule feuille irréguliere, en forme de tuyau évaſé en gueule à deux levres, & qui renferme deux étamines : il ſort du fond du calice un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit aſſez ſemblable à une maſſue, qui eſt diviſé dans ſa longueur en deux loges, & qui ſe partage en deux pieces ; il renferme des ſemences qui ſont ordinairement plattes & échancrées en forme de cœur.

ADIANTE. *Voyez* CAPILLAIRE.

ADIL, *aureus lupus.* Cet animal, qu'un inſtinct voleur fait redouter dans toute l'Aſie & la Turquie, eſt le *loup doré* des Naturaliſtes. Il marche accompagné d'un nombreux cortege ; on en voit quelquefois des troupes de deux cents. Il aboie la nuit, de même que le chien, & crie *hau, hau.* La peau des adils eſt d'une couleur jaune, dont les habitans font de belles fourrures, qu'ils vendent à grand marché. Voyez *Loup* & l'article *Chacal.*

ADIMAIN ou ADIM-NAIM. On nomme ainſi une grande race de brebis à poil rude, à cornes courtes, à oreilles pendantes avec une eſpece de fanon & de pendans ſur le cou ; elle habite les contrées les plus chaudes de l'Afrique & des Indes ; elle eſt connue des Naturaliſtes ſous le nom de *belier de Sénégal*, *belier de Guinée*, *brebis d'Angola ;* elle eſt domeſtique & ſujette à bien des variétés. C'eſt de toutes les brebis domeſtiques, celle qui paroît approcher le plus de l'état de nature : elle eſt plus grande, plus forte, plus légere, & par conſéquent plus capable qu'aucune autre de ſubſiſter par elle-même ; mais comme on ne la trouve que dans les pays les plus chauds, qu'elle ne peut ſouffrir le froid, & que dans ſon propre climat elle n'exiſte pas par elle-même, comme animal ſauvage ; qu'au contraire elle ne ſubſiſte que par les ſoins de l'homme, qu'elle n'eſt qu'animal domeſtique, on ne peut la regarder comme la ſouche premiere ou la race primitive. Le mouflon porte ſeul les caracteres originaires de la race. Voyez *Mouflon.*

ADIVES ou ADIRES. C'eſt le quadrupede connu ſous le nom de *chacal.* Voyez ce mot.

ADONIS. *Voyez* POISSON VOLANT.

ADRACHNÉ. C'eſt un ſous-arbriſſeau fort commun dans la Candie

ſur les montagnes de Leuce, & dans d'autres endroits entre des rochers. Il eſt toujours vert : ſa feuille reſſemble à celle du laurier, mais elle eſt ſans odeur. L'écorce du tronc & des branches eſt douce au toucher, & d'un beau rouge de corail. En été elle ſe fend & tombe en morceaux, dont la couleur tient du rouge & du cendré. L'*adrachné* fleurit & porte fruit deux fois l'an. Ce fruit eſt tout-à-fait ſemblable à celui de l'*arbouſier. Voyez ce mot.* Il eſt bon à manger ; il vient en grappe, & il eſt de la couleur & de la groſſeur de la framboiſe.

ADRAGANTE (gomme). *Voyez l'article* BARBE DE RENARD.

ÆGOLETHRON. Plante qui a été décrite ſous ce nom par *Pline*, & qui paroît être le *chamærodendros, pontica maxima, meſpili folio, flore luteo*, qui a été très-bien obſervé par *Tournefort* dans ſon voyage au Levant. Cette plante eſt curieuſe à connoître, à cauſe de l'effet ſingulier que produiſent le ſuc & l'odeur de ſes fleurs.

C'eſt une eſpece de petit arbuſte qui croît naturellement en Colchide : il s'éleve à la hauteur de cinq à ſix pieds. Son tronc eſt accompagné de pluſieurs tiges menues, branchues, pliantes, & portant des touffes de feuilles qui reſſemblent à celles du néflier des bois : ſes fleurs jaunes-verdâtres ſont aſſez ſemblables à celles du chevre-feuille, mais d'une odeur bien plus forte, & naiſſent par bouquets à l'extrémité des branches ; il leur ſuccede des fruits longs d'environ quinze lignes ſur dix de diametre, bruns & relevés de cinq côtés. On a remarqué qu'ils s'ouvrent de l'une à l'autre extrémité en ſept ou huit endroits creuſés en gouttieres, leſquels vont ſe terminer ſur un axe qui traverſe le fruit par le milieu : cet axe eſt cannelé, & diſtribue l'intérieur du fruit en autant de loges qu'il y a de gouttieres à l'extérieur. On peut voir cette plante dans le Jardin Royal des Plantes.

Dans la Colchide, où elle eſt fort commune, les abeilles vont recueillir le miel ſur ſes fleurs, ainſi que ſur d'autres ; mais le miel qu'elles en tirent rend aſſoupis ou ivres, furieux ou moribonds ceux qui en mangent, comme il arriva à l'armée des dix mille à l'approche de Trébiſonde. *Voyez ce que nous avons dit à l'article* ABEILLE, *page 31.*

ÆSPING. M. *Linnæus* donne ce nom à une eſpece de couleuvre petite, rougeâtre, qui ſe trouve en Smolande : elle a cent cinquante bandes écailleuſes au bas-ventre, & trente-quatre écailles à la queue. On prétend que ſa morſure eſt mortelle.

ÆTITE. *Voyez* ETITES.

AFIOUME. Espece de lin qui nous vient du Levant par Marseille. *Voyez* LIN.

AGALLOCUM. C'est le *bois d'aloës.* Voyez ce mot.

AGAMIE. Les Habitans de Cayenne appellent ainsi une grande & belle espece de poule des bois, remarquable par le bruit bizarre que cet oiseau fait par son derriere : c'est le *gallina sylvatica crepitans, pectore columbino* de *Barrere.* Son cou & sa poitrine sont de couleur bleue ; son ventre & ses aîles sont noirs ; le milieu de son dos est jaune, & la queue est grise ; le cercle de ses yeux est d'un beau rouge.

AGARIC, *agaricum.* Plante charnue ou tubereuse, qui croît ordinairement attachée par le côté & sans tige au tronc des arbres, & qui ressemble en quelque façon au champignon. M. *Micheli* est le premier qui ait vu des fleurs dans ce végétal. (M. *Haller* paroît même douter encore de l'existence des fleurs de l'agaric ; elles sont, dit-il, plus que suspectes. Il y a des champignons qui ont une poussiere attachée à leur lame, dont la nature paroît être séminale, & il ne connoît pas cette poussiere aux *polypores*, dont l'*amadou* est une espece, aussi bien que l'agaric de chêne). L'agaric est, dit M. *Micheli*, un genre de plante dont les caracteres dépendent principalement de la forme de ses différentes feuilles ; elles sont composées de deux parties différentes : il y en a qui sont poreuses en-dessous, comme doublées de trous verticaux ; d'autres sont dentelées en forme de peigne ; d'autres sont en lame ; d'autres enfin sont unies. Leurs fleurs sont sans pétales, & n'ont qu'un seul filet ; elles sont stériles ; elles n'ont ni calice, ni pistil, ni étamines ; elles naissent dans des enfoncemens, ou à l'orifice de certains petits trous. Les semences sont arrondies & placées dans différens endroits, selon les especes d'agaric. Ces fleurs & ces graines long-temps inconnues, même depuis *Tournefort*, prouvent que ce n'est qu'avec la peine & le temps que l'on parvient à dévoiler la Nature.

On doit observer que l'agaric ne s'attache quelquefois à l'aubier de l'arbre que lorsqu'il est mort, & n'est nullement la cause de son dépérissement, comme l'ont écrit quelques Observateurs. L'agaric purgatif, dont on fait usage en Médecine, ressemble assez à celui qui fournit l'*amadou.* M. *Haller* en a cueilli sur les mélezes de Jorogne, au pied des Alpes : il forme, comme l'amadou, des coins ou des sections de sphere, dont la base est droite & pleine de petits trous

qui ſont l'embouchure des tuyaux de ce polypore. La ſurface ſupérieure eſt convexe, & fait un tranchant avec l'inférieure; elle eſt brune ou blonde, comme velue, & communément partagée par zones paralelles de différentes teintes. L'agaric croît auſſi ſur les plus beaux arbres, les plus pleins de vie, & ordinairement ſur le *larix* ou *méleze*, & y reçoit ſa nourriture comme les fauſſes plantes paraſites. Dans le commerce, on le trouve ſouvent mondé. Il eſt en morceaux de différentes groſſeurs. La partie extérieure de cette eſpece d'*agaric* eſt encore calleuſe, griſe; ſon intérieur eſt blanc, léger, friable, & ſe met aiſément en farine, d'un goût amer & âcre. Ses graines, ſemées ſur des arbres, ont produit des agarics.

On croit que l'agaric qu'on nous apporte du Levant, vient de Tartarie, & c'eſt le meilleur; il en vient auſſi des Alpes & des montagnes du Dauphiné & du Trentin. On donne improprement à cet agaric le nom d'*agaric femelle*, & celui d'*agaric mâle* à une autre eſpece d'*agaric* qui croît ſur les troncs des vieux noyers, des chênes & des hêtres, dont l'uſage feroit très-pernicieux. *Voyez* AGARIC DE CHÊNE.

Comme l'agaric eſt un purgatif aſſez fort, on le tempere par des aromates: il a peu de vertu en infuſion; mais il fait mieux ſon effet en ſubſtance. M. *Boulduc* (*Mémoires de l'Académie des Sciences*) dit que l'agaric étoit un médicament fort eſtimé des Anciens, quoiqu'il le ſoit peu aujourd'hui & avec raiſon; car il eſt très-lent dans ſon opération, & par le long ſéjour qu'il fait dans l'eſtomac il excite des vomiſſemens, ou tout au moins des nauſées inſupportables, ſuivies de ſueurs, de ſyncopes, de langueurs, &c. il laiſſe auſſi un long dégoût pour les alimens; & M. *Haller* eſtime que c'eſt un mauvais remede, dont on feroit mieux de purger la Pharmacie; il ajoute que les Payſans du Piémont s'en ſervent quand il leur arrive d'avaler une petite eſpece de ſangſue, qui eſt fréquente dans leurs eaux. La partie réſineuſe ou purgative & émétique de l'agaric eſt toute entiere dans l'écorce, & en très-petite quantité dans la partie farineuſe.

AGARIC DE CHÊNE, *agaricus pedis equini facie*, *ſeu fungi igniarii.* C'eſt une eſpece de champignon gros, dur, fort peſant, dont les pores ſont blancs, qui croît ſur les vieux chênes, noyers, & dans les endroits pourris d'autres arbres. Ce champignon a la ſuperficie rude & raboteuſe, & la ſubſtance intérieure fibreuſe, ligneuſe, difficile à diviſer, de diverſes couleurs, excepté la blanche, d'une amertume &

d'une âcreté insupportables. M. *Boulduc* donne à cet agaric mâle le nom de *faux agaric.* Dans le Nord on le récolte avant qu'il soit desséché sur l'arbre; ensuite on l'émonde légérement de son écorce : il est employé par les Teinturiers pour colorer en noir.

C'est avec un semblable agaric que l'on fait de l'*amadou;* aussi l'appelle-t-on *amadouvier.* On sépare la substance calleuse & ligneuse qui recouvre sa superficie; on prend celle du milieu qui est molle, d'une couleur grise tirant sur le brun; on la réduit en morceaux; on la fait bouillir dans une lessive d'eau nitrée; on la seche; on la pile; on la fait bouillir de nouveau dans la lessive, pour la laisser ensuite bien sécher. On sait de quel usage est l'amadou pour avoir promptement du feu par le moyen de l'acier & de la pierre à fusil.

Combien de temps a-t-on eu entre les mains cet agaric sans en connoître les précieuses propriétés? Ce ne fut qu'en 1750 que M. *Brossard*, Chirurgien de la Châtre en Berri, annonca que la partie molle de l'*agaric de chêne* étoit le meilleur astringent dont on pût se servir, & qu'il étoit capable de suppléer à la ligature qu'on est obligé de faire dans les amputations & dans l'opération de l'anévrisme. Voici la maniere simple dont on le prépare pour cet usage.

Il faut cueillir sur les vieux chênes l'agaric dans les mois d'Août & de Septembre. On sépare l'écorce dure extérieure, & la partie fistuleuse la plus dure jusqu'à une substance fongueuse, qui obéit sous les doigts comme une peau de chamois. Suivant que l'agaric le permet, on en fait des morceaux plus ou moins épais : on les bat sous le marteau pour amortir la substance fongueuse, au point d'être aisément écharpée sous les doigts.

Lorsqu'on veut employer cet agaric chirurgical, on applique sur la plaie & ouverture de l'artere un morceau de cet agaric ainsi préparé, & présenté du côté le plus spongieux, qui est le côté opposé à l'écorce; par-dessus ce morceau un autre plus grand, & par-dessus le tout un appareil convenable. Appliqué de la sorte sur les coupures de veines ou d'arteres, il arrête le sang en rétrécissant le diametre du vaisseau, & donne lieu de se former au *caillot* si nécessaire pour boucher le vaisseau qui fournit le sang. Dans des cas pressans, on peut employer l'amadou qui conserve sa vertu stiptique. Nous devons cependant convenir que ce stiptique n'a pas toujours été suffisant ou très-sûr pour arrêter les hémorrhagies après de grandes opérations chirur-

gicales, faites dans l'Hôpital de Londres. En vain dira-t-on que l'agaric étoit mal préparé ; l'expérience a fait voir plus d'une fois que sa principale vertu consiste dans la compression, qu'il résiste en effet à de petites hémorrhagies ; mais nous le répétons, plus d'un malade a succombé à l'hémorrhagie, lorsqu'on s'est reposé sur la vertu de cet agaric, après de grandes amputations.

Cette espece de champignon n'est pas rare, il s'en trouve d'une grande beauté dans la forêt de Fontainebleau. Par des expériences déjà tentées, il paroît que les agarics de bouleaux, de hêtres, d'ormes, de charmes & de plusieurs autres arbres, ont les mêmes propriétés que le *fungus agaricus* ou l'*agaric de chêne*. L'espece de champignon qui croît dans les caves sur les tonneaux, a aussi la même propriété astringente. Cet agaric est le *fungus vinosus* de M. *Ford* de Bristol.

AGARIC MINÉRAL. Espece de craie fine, blanche, douce au toucher, friable : on nous l'apporte communément d'Allemagne, où elle se trouve dans des carrieres ou fentes de pierres calcaires : quelques-uns donnent aussi à l'agaric minéral le nom de *moëlle de pierre*. Le tissu de l'agaric minéral ressemble beaucoup à celui de l'agaric végétal. *Voyez* FARINE FOSSILE.

AGATHE ou AGATE, *achates*. L'agate est une pierre ignescente, vitreuse, & plus ou moins transparente. Elle a pris son nom du fleuve *Achates* en Sicile, nommé aujourd'hui *Drillo*, sur les bords duquel les premieres agates furent trouvées. On la rencontre toujours en morceaux ronds, isolés & détachés, dans les sables & dans les champs, &c.

L'agate ne differe du caillou silex, connu sous le nom *de pierre à fusil*, que par sa couleur & sa transparence, car sa substance est la même. L'agate imparfaite & par la couleur & par la transparence, ne differe point du caillou *petro-silex*. Lorsque la pâte ou matiere du caillou a un certain degré de finesse & de transparence, ou des couleurs marquées, on la nomme *agate*.

On distingue deux sortes d'agates, par rapport à la netteté, à la transparence & à la beauté du poli; savoir, l'*agate orientale* & l'*occidentale*. La premiere réunit presque toujours ces qualités, ce qui lui est commun avec toutes les pierres orientales ; cependant on en trouve quelquefois d'occidentales, qui le disputent pour la beauté aux orientales.

L'agate orientale eſt pommelée & blanche, ou plutôt elle n'a pas de couleur; car dès qu'elle a une teinte de couleur, elle ne retient plus le nom d'*agate.* Si elle eſt d'une couleur laiteuſe, mêlée de jaune & de bleu, c'eſt une *calcédoine.* Si elle eſt d'une couleur orangée, ou de corne un peu enfumée, c'eſt une *ſardoine.* Si elle eſt verdâtre, ou de couleur de cire laiteuſe & à peine demi-tranſparente, c'eſt le *jade.* Voyez ces mots.

L'agate occidentale, au contraire, a pluſieurs couleurs différemment nuancées; elle a quelquefois la couleur de la cornaline ou de la ſardoine, ou de la calcédoine; mais on l'en diſtingue aiſément par le peu de vivacité & de netteté de ſa couleur comparée aux précédentes: telles ſont les agates des environs du Havre, & de pluſieurs autres endroits.

Cette *agate occidentale* a une tranſparence à demi-offuſquée; ſes couleurs ont peu d'éclat & de netteté: on la diſtingue cependant facilement du *jaſpe*, parce que ce dernier n'a point du tout de tranſparence. La matiere demi-tranſparente de l'agate, ſe trouve mêlée quelquefois avec le jaſpe, matiere opaque; cette pierre porte alors le nom d'*agate jaſpée*, ſi la matiere d'agate en fait la plus grande partie; & on l'appelle *jaſpe agaté*, ſi c'eſt le jaſpe qui domine. Toutes les agates du Duché de Deux-Ponts, ſont réputées occidentales. Il y en a de toutes les couleurs, & qui offrent les plus beaux compartimens, zones, rubans, filets, &c. Elles ſont la plupart criſtalliſées au centre.

L'arrangement des taches & l'oppoſition des couleurs dans les couches dont l'agate eſt compoſée, ſont des caracteres propres à diſtinguer différentes eſpeces, qui ſont l'*agate ſimplement dite*, l'*agate œillée*, l'*agate onyce*, l'*agate herboriſée* ou *mouſſeuſe*, & l'*agate chatoyante.*

L'*agate ſimplement dite* eſt d'une ſeule couleur, ou nuancée de diverſes couleurs ſans ordre; le jeu de la Nature s'y fait remarquer d'une maniere ſinguliere; & il y eſt varié preſqu'à l'infini; de ſorte que dans ce mélange & cette confuſion, il s'y rencontre des haſards auſſi ſinguliers que bizarres. On croit y appercevoir quelquefois des ruiſſeaux, des gazons, des payſages; & l'imagination de certaines perſonnes croit y remarquer quelquefois des tableaux entiers: telle étoit la fameuſe *agate* de *Pyrrhus*, ſur laquelle, au rapport de *Pline*, on prétendoit voir *Apollon* avec ſa lire, & les neuf Muſes chacune avec ſes attributs. L'imagination de quelques gens toujours amoureux du

merveilleux, leur fait voir ſur des agates, des traits parfaits d'objets, dont les autres entrevoient à peine les eſquiſſes.

L'*agate onyce* eſt formée de bandes ou zones de différentes couleurs, qui repréſentent les différentes couches dont l'*agate* eſt compoſée : la couleur de l'une des zones n'anticipe point ſur la zone voiſine. Plus les couleurs ſont vives, oppoſées & tranchantes, plus l'agate eſt eſtimée ; mais pour l'ordinaire ces couleurs ont peu de vivacité.

L'*agate œillée* eſt une eſpece d'agate onyce, mais dont les cercles ou zones concentriques tournent autour d'un centre commun, où ſe trouve quelquefois une tache qui reſſemble en quelque façon à un œil ; ce qui lui a fait donner le nom d'*agate œillée.* Sur une même pierre, il y a ſouvent pluſieurs de ces yeux qui ſont le centre de pluſieurs cailloux qui ſe ſont formés les uns contre les autres, & confondus enſemble en groſſiſſant par juxta-poſition. *Voyez* CAILLOU.

L'induſtrie humaine, qui ſait relever les graces de la Nature, profite de cette légere reſſemblance de l'*agate œillée* avec l'œil. On taille l'*agate œillée*, on en diminue l'épaiſſeur de la pierre à certains endroits, & on met deſſous une feuille couleur d'or; alors les endroits les plus minces paroiſſent enflammés, tandis que la feuille ne fait aucun effet ſur les endroits les plus épais: s'il lui manque quelqu'autre trait, l'art le lui donne. Le Roi poſſede une agate onyce, dont la gravure eſt un monument de la piété & de la tendreſſe que les Romains avoient autrefois pour leurs morts: on y voit ſous le toît d'un bâtiment ruſtique, & tel qu'on les conſtruiſoit dans l'enfance de l'Architecture, une femme nue vis-à-vis d'un autel, ſur lequel eſt allumé le feu ſacré. Elle paroît occupée d'un ſacrifice qu'elle offre aux Dieux infernaux, avant que de placer dans la tombe l'urne qu'elle porte, & qui eſt remplie des cendres de ſon mari. Derriere eſt poſé ſur une colonne, un vaſe rempli de fleurs. On ne peut trop admirer le génie de l'Artiſte qui a ſu mettre en ſcene les imperfections apparentes d'une pierre.

L'*agate herboriſée* ou *arboriſée*, que l'on nomme auſſi *dendragate*, eſt celle ſur laquelle on voit des ramifications qui repréſentent des mouſſes, des buiſſons, des arbres : il y en a de la derniere élégance ; les troncs, les branches, les feuilles y ſont deſſinés avec préciſion, légéreté: dans quelques-unes, où les extrémités des ramifications ſont d'une belle couleur jaune ou noire, ou d'un rouge vif, on les prendroit preſque pour des fleurs; par-tout on y reconnoît le pinceau de la Nature.

Toutes ces belles herborisations ne sont cependant dûes qu'à des matieres métalliques qui se sont filtrées & interposées dans la substance des agates. La couleur du fond dépend de l'espece d'agate: il est transparent dans les orientales. Les agates herborisées ne sont point toutes aussi parfaites. *Voyez* DENDRITES. A l'égard des agates *mousseuses*, il y en a qui contiennent effectivement dans leur substance des plantes de la famille des *byssus;* on diroit qu'il y a des filets cylindriques rapprochés en flocons dans les unes, ou seulement entrelacés dans d'autres.

Les agates verdâtres transparentes sont les *pseudoprases*. L'agate blanche est le *cacho-long*. Voyez ce mot.

On donne aux agates lenticulaires le nom de *pierres de Sassenage*. Voyez *Pierre d'hirondelle*.

On est parvenu à colorer les agates blanchâtres sans couleur, & à perfectionner la régularité des taches des *agates jaspées*.

M. *Dufai* a fait sur cet objet plusieurs expériences insérées dans les Mémoires de l'Académie. Les pierres dures, telles que les agates, le crystal de roche, ne se dissolvent dans aucun acide ; cependant ces mêmes acides, chargés de parties métalliques, en pénetrent plusieurs: phénomene curieux, qu'on a lieu d'observer souvent dans la Chimie. Si donc l'on met sur un morceau d'*agate blanche* de la dissolution d'argent dans l'esprit de nitre, & qu'on expose cette pierre au soleil, & qu'aussi-tôt que la dissolution est séchée, on la mette dans un lieu humide, qu'on l'expose derechef au soleil, l'*agate* se teindra promptement d'une couleur brune tirant sur le rouge; elle sera plus foncée & pénétrera plus avant, si on y remet de nouvelle dissolution. Que l'on ajoute à la dissolution le quart de son poids de suie & de tartre rouge, la couleur tirera sur le gris; si, au contraire, on ajoute à la dissolution de l'alun de plume, la couleur sera d'un violet foncé, tirant sur le noir. Il y a dans cette sorte d'*agate*, & dans la plupart des autres pierres dures, des veines presqu'imperceptibles, qui se laissent plus facilement pénétrer de la couleur, que le reste; ensorte qu'elles deviennent plus foncées, & forment de très-agréables variétés qu'on ne voyoit pas auparavant. La dissolution d'or ne donne à l'agate qu'une légere couleur brune; celle du bismuth la teint d'une couleur qui paroît banchâtre & opaque lorsque la lumiere frappe dessus, & brune quand

on la regarde à travers le jour. Les autres diſſolutions de métaux & de minéraux n'ont donné aucune ſorte de teinture.

Si l'on veut tracer ſur l'*agate* des contours, des deſſeins réguliers, le mieux eſt de prendre de la diſſolution d'argent avec une plume, & de ſuivre les contours tracés avec une épingle : comme il eſt néceſſaire que l'*agate* ſoit dépolie, il faut que la diſſolution ſoit bien chargée d'argent, afin qu'elle puiſſe ſe criſtaliſer promptement au ſoleil, & qu'elle ne coure point riſque de s'épancher; les traits, pour lors, ſont aſſez délicats, mais n'ont jamais la fineſſe du trait de la plume.

On diſtingue facilement l'agate naturelle de l'artificielle. En chauffant l'agate colorée, elle perd une grande partie de ſa couleur, & elle ne la reprend qu'en mettant deſſus de nouvelle diſſolution d'argent. Une autre maniere très-ſimple, eſt de mettre ſur l'agate colorée de l'eſprit de nitre, ſans l'expoſer au ſoleil: en une nuit elle ſe déteint entierement; mais expoſée au ſoleil pendant pluſieurs jours, elle reprend ſa couleur. On voit cependant que ces deux moyens ſont capables de décolorer même les *pierres fines* & les *dendrites naturelles*. Les ſaphirs, les améthiſtes, mis dans un creuſet entouré de ſable & expoſé au feu, y deviennent blancs. La couleur des *dendrites naturelles* laiſſées pendant trois ou quatre jours dans de l'eau-forte, ne s'altere point; mais ſi on laiſſe ces mêmes *dendrites* ſur une fenêtre pendant quinze jours d'un temps humide & pluvieux, la partie de ces pierres qui avoit trempé dans l'eau-forte, ſe trouve abſolument déteinte par le mélange des parties aqueuſes : car, dans pluſieurs cas, l'eau-forte affoiblie diſſout ce que ne diſſolveroit point l'eau-forte concentrée. *Voyez l'expérience de M.* de la Condamine, *Hiſtoire de l'Académie des Sciences*, 1733, page 25.

Il n'y a à Paris que les Orfevres & les Marchands Merciers qui ayent le droit de faire le négoce des agates, quoiqu'il ſoit permis à tous les ouvriers de les employer dans leurs ouvrages. La plus grande quantité de ces pierres nous eſt apportée d'Allemagne, de Boheme, &c. Quant aux vertus médicinales de l'agate, elles ſont toutes imaginaires. A l'égard de ces pierres vitreuſes appelées *agates noires*, elles ne ſont communément que du *verre de volcan ;* il y en a beaucoup aux environs du mont Hécla en Iſlande. *Anderſon* avoit donné improprement le nom d'*agate noire* au jayet.

AGATI. Grand arbre du Malabar, que M. *Linneus* regarde comme une eſpece de *robinia*, & dont le bois eſt tendre, & d'autant plus tendre qu'il eſt plus voiſin du cœur. L'agati croît dans les lieux ſablonneux; ſa racine eſt fibreuſe & noire; ſon tronc a vingt-quatre pieds de hauteur, & environ ſix de circonférence; ſes branches partent de ſon milieu & de ſon ſommet, & s'étendent beaucoup plus en hauteur ou verticalement, qu'horizontalement. Si l'on fait une inciſion à l'écorce, il en ſort une liqueur claire & aqueuſe, mais qui s'épaiſſit bientôt & devient gomme; ſes feuilles ſont longues d'un empan & demi, aîlées & formées de deux lobes principaux unis à une maîtreſſe côte, & oppoſées directement; ces feuilles ſe ferment pendant la nuit, c'eſt-à-dire que leurs lobes ſe rapprochent. Ses fleurs ſont papilionacées & ſans odeur; elles naiſſent quatre à quatre ou cinq à cinq, ſur une petite tige qui ſort de l'aiſſelle des feuilles; il leur ſuccede des coſſes longues de quatre palmes, & larges d'un travers de doigt: elles contiennent des féves aſſez ſemblables aux nôtres, mais plus petites, qu'on emploie comme aliment. On dit que ſi les temps ſont pluvieux, cet arbre porte des fruits trois ou quatre fois l'année.

AGLATIA eſt un fruit dont les Egyptiens faiſoient la récolte en Février. Dans les caracteres ſymboliques dont ils ſe ſervoient pour déſigner leurs mois, la figure de ce fruit indiquoit celui de ſa récolte.

AGNACAT. Arbre qui ſe trouve dans une contrée de l'Amérique, voiſine de l'Iſthme de *Darien*. Cet arbre qui conſerve ſes feuilles, reſſemble au poirier, & porte un fruit ſemblable à la poire, qui eſt toujours vert, même dans ſa maturité. La pulpe de ce fruit eſt auſſi verte, douce, graſſe, & a le goût du beurre. Il paſſe pour exciter puiſſamment à l'amour.

AGNANTHUS. Plante dont *Vaillant* fait mention: ſes fleurs qui ſont en bouquets, & placées aux extrémités des tiges & des branches, ſont irrégulieres, d'une ſeule piece, & renferment quatre étamines plus longues que la corolle, & inégales. Quand la fleur tombe, il lui ſuccede une baie qui contient une ſeule ſemence. *Voyez* LES MÉMOIRES DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES, 1772.

AGNEAU. C'eſt le petit de la brebis. Cet enfant quadrupede intéreſſe par ſon innocence, ſa douceur, ſa timidité. Les agneaux ne peuvent pas toujours ſe relever auſſi-tôt qu'ils ſont nés; c'eſt pourquoi le Berger eſt obligé de les poſer ſur leurs pieds, & dès qu'ils y ſont, ils ne tardent pas à s'y ſoutenir. On prétend qu'il faut traire le premier lait de la brebis

avant de les laiſſer teter; mais c'eſt une erreur des plus grandes. La Nature, qui n'a rien fait en vain, n'a point placé dans les mamelles des animaux du lait qui pût incommoder leurs petits. Il eſt démontré, au contraire, qu'étant tout ſéreux d'abord, il purge les petits, & leur fait évacuer leur méconium, qui ne ſortiroit point ſans leur cauſer de vives douleurs de tranchées.

Dans quelques contrées, lorſque les agneaux ſont nés, on les enferme ſéparément avec leurs meres pendant trois ou quatre jours, afin qu'ils apprennent à les reconnoître, & que les meres ſe rétabliſſent ſans accidens. Dans nos climats, les petits agneaux ſavent aſſez bien reconnoître leur mere, même au milieu du troupeau le plus nombreux. On nourrit les meres avec de bon foin, du ſon, & on leur donne à boire de l'eau blanchie avec de la farine de froment.

Dès que les brebis ſont rétablies, on les laiſſe aller aux champs; mais on retient les agneaux, qu'on enferme dans un bâtiment ſéparé de la bergerie, d'où l'on ne les laiſſe ſortir que les matins pour teter leurs meres avant qu'elles aillent paître, & les ſoirs à leur retour; ainſi les agneaux ne tetent que deux fois en vingt-quatre heures; & lorſqu'ils ſont en état de manger, on leur donne un peu de foin pour les amuſer & les empêcher de bêler, tandis que les meres ſont aux champs.

Mais une nourriture plus analogue à celle qu'ils reçoivent de leur mere, c'eſt du lait de vache ou de chevre, dans lequel on met des pois cuits ou des féves : on les accoutume peu-à-peu à cette nourriture, en leur mettant le doigt dans la bouche & le nez dans le lait, afin qu'ils s'imaginent ſucer la mamelle : une preuve que cette nourriture leur convient, c'eſt qu'ils engraiſſent en très-peu de temps.

Les agneaux mâles doivent être châtrés à l'âge de cinq ou ſix mois, autrement ils deviendroient des beliers, qui ne ſont propres qu'à perpétuer l'eſpece; & trois ou quatre ſuffiſent dans un très-grand troupeau. Pour faire cette opération, on leur ouvre la bourſe avec un inſtrument tranchant; on en détache les teſticules, puis on coupe un doigt au-deſſus le cordon qui les ſuſpend, & qui y porte la nourriture & la matiere ſéminale. On eſt dans l'habitude de lier les teſticules, & d'attendre qu'ils tombent d'eux-mêmes; ou, après qu'on les a coupés, de faire une ligature, afin d'arrêter une hémorrhagie qui eſt plus ſalutaire qu'à craindre; mais on eſt revenu de cette erreur, depuis que l'on ſait que la ligature des cordons des teſticules cauſe des accidens très-graves, & que

les vaiſſeaux qui s'y rendent ſont ſi petits, que l'hémorrhagie qu'ils cauſent ne peut qu'être ſalutaire, en prévenant les grandes inflammations.

Lorſque les agneaux ſont châtrés, on ne doit point leur donner des alimens échauffans, comme ſont toutes les eſpeces de grains dont on les nourrit; du ſon leur ſuffit avec un peu de foin haché. On les tient à ce régime juſqu'à ce qu'ils recommencent à bondir; ce qui arrive ordinairement au bout de deux jours, lorſque l'opération eſt faite comme on vient de la décrire.

On ne mene les agneaux aux champs que vers la fin de Mars, & on les ſevre vers la fin d'Avril.

Les jeunes agneaux ſont quelquefois attaqués de la fievre; on conſeille dans ce cas, de leur donner à boire le lait de leur mere, avec autant d'eau.

Il leur arrive encore une eſpece de dartre au menton, & de petites ulcérations à la langue & au palais, qui les incommodent beaucoup, tant à manger qu'à teter. Dans ce cas, on doit frotter les parties malades avec partie égale de ſel marin & d'hyſope, que l'on écraſe dans un mortier avec un peu de vinaigre.

Que d'utilités ne retire-t-on point de cet animal domeſtique, qui ne doit, pour ainſi dire, ſon exiſtence qu'à l'homme ſeul, qui a ſu le défendre contre tous les ennemis auxquels l'expoſoit ſa foibleſſe!

Ses inteſtins ou boyaux préparés & filés, ſervent aux inſtrumens de Muſique, à faire des raquettes, & à d'autres uſages: pour cela, des ouvriers prennent des boyaux d'agneau ou de mouton qu'ils vident; enſuite on les fait macérer dans l'eau, on les dégraiſſe & on en ôte les filandres, puis on les replonge dans l'eau pour les faire blanchir; c'eſt alors que des femmes les retirent & les couſent les uns au bout des autres, afin de leur donner préciſément la longueur que la corde doit avoir. Tout cela fait, les boyaux ſont en état d'être filés, un ou pluſieurs enſemble, ſelon la groſſeur qu'on veut donner à la corde, & en la maniere des Cordiers: enfin, on fait deſſécher les cordes à l'air, on les dégroſſit en les frottant rudement avec une corde de crin imbibée de ſavon noir, & on les adoucit avec l'huile de noix, pour les rendre plus ſouples. Le plus grand commerce des cordes à boyau ſe fait à Toulouſe, à Lyon, à Marſeille, à Paris, & notamment à Rome & à Naples.

La peau d'agneau, garnie de ſon poil & préparée, donne une

excellente fourrure, que l'on nomme *fourrure d'agnelin.* Dépouillée de ſa laine & paſſée en mégie, on en fabrique des marchandiſes de ganterie.

Lorſqu'on a mieux entendu les intérêts du commerce & des manufactures, l'on a reſtreint à de certains temps de l'année & à de certains lieux, la permiſſion de tuer des *agneaux*, dont la fourrure eſt ſi utile aux Fabriques.

On l'emploie pour toute ſorte d'étoffes, de marchandiſes de bonneterie, & dans la fabrique des chapeaux.

On n'eſt point encore parvenu dans ce pays-ci à ſe procurer d'auſſi belles toiſons que celles que donnent les *agneaux* de Perſe, de Lombardie, de Tartarie. En Moſcovie, les fourrures des agneaux de Perſe ſont préférées à celles de Tartarie ; elles ſont griſes, d'une friſure plus petite & plus belle ; mais elles ſont ſi cheres, qu'on n'en garnit que les retrouſſis des vêtemens. La peau des *agneaux* morts-nés de *Tartarie Calmouque*, & des bords du Wolga, porte une laine noire, fortement friſée, courte, douce & éclatante. Les Grands de Moſcovie en fourrent leurs robes & leurs bonnets.

Pour compléter l'hiſtoire d'un animal ſi utile, voyez le mot BELIER.

AGNEAU D'ISRAEL. Voyez *Gerboiſe.*

AGNEAU TARTARE ou DE SCYTHIE, *agnus Scythicus*, eſt le nom que l'on a donné à une plante, de laquelle grand nombre d'Auteurs ont dit bien du merveilleux, en ſe copiant peut-être les uns les autres. *Kircher* eſt le premier qui en ait parlé. Au rapport de *Scaliger*, rien n'eſt comparable à l'admirable arbriſſeau de Scythie, qui croît dans l'ancienne Zaccolham. Cette plante, dit-il, s'éleve de trois pieds de haut ; on l'appelle *borametz* ou *agneau*, parce qu'elle reſſemble parfaitement à cet animal par les pieds, les oreilles, les ongles & la tête ; il ne lui manque que les cornes, à la place deſquelles elle a une touffe de poil ; elle eſt couverte d'une peau légere, dont les Habitans font des bonnets. Pour rendre la fable plus complette, il n'a pas manqué de dire que la pulpe de cette plante reſſembloit à la chair d'écreviſſe, qu'il en ſortoit du ſang : ce qui ajoute au prodige, c'eſt que ſa racine, qui eſt très-rampante, tire ſa nourriture des arbriſſeaux circonvoiſins, & qu'elle périt lorſqu'ils meurent. L'illuſtre *Kempfer*, en ſon voyage de Tartarie, ne manqua pas de faire des recherches de cette prétendue plante, mais ſans ſuccès. Il penſe que ce qui a donné lieu à ce conte, eſt l'uſage où l'on eſt en Tartarie, afin d'avoir de la laine plus fine,

d'arracher certains agneaux, avant le tems de leur naiſſance, du ſein de leurs meres que l'on fait périr. C'eſt avec ces peaux d'agneaux que l'on borde des robes, des manteaux, des turbans. Des Voyageurs commerçans, tout occupés de leurs intérêts, & peut-être peu inſtruits de la langue, ont apporté à leurs Compatriotes ces peaux d'un animal pour la peau d'une plante, & des Curieux ont conclu de-là que le *borametz* eſt un zoophyte ou animal-plante.

M. *Hans-Sloane* dit que *l'agnus Scythicus* eſt une racine longue de plus d'un pied, de l'extrémité de laquelle ſortent quelques tiges longues d'environ trois à quatre pouces ; qu'une grande partie de ſa ſurface eſt couverte d'un duvet noir ou jaunâtre, auſſi luiſant que la ſoie, de la longueur d'un pouce ; d'une nature ſi aſtringente, qu'on s'en ſert pour les crachemens de ſang. Il ſemble, dit-il, qu'on ait employé l'art pour lui donner la figure d'un agneau. Que conclure des recherches de ces deux illuſtres Naturaliſtes ? Qu'il exiſte encore bien de l'incertitude dans un grand nombre de connoiſſances humaines.

Parmi les différens morceaux de *borametz* qui ſe trouvent dans le Cabinet de curioſités naturelles à Chantilly, nous avons reconnu que ce ne ſont que les collets des racines d'une eſpece de fougere, revêtus d'un duvet jaune-rougeâtre. On profite de la diſtribution des racines, pour les diſpoſer en pattes ; quelques irrégularités ſur le collet de la plante, forment la tête, les oreilles. Ces borametz, déſignés ſous le nom de *poco di ſimpie*, croiſſent proche de Samara ſur le Wolga. Voyez *Polypode de Cayenne.*

AGNUS CASTUS, *vitex foliis anguſtioribus.* Arbriſſeau qui jette pluſieurs branches pliantes, difficiles à rompre ; ſes feuilles naiſſent oppoſées, oblongues, & ſont diſpoſées en main ouverte, comme celles du chanvre ; ſes fleurs ſont odorantes, en épis & par anneaux, placées à l'extrémité des petites branches, de couleur de pourpre, d'une ſeule piece, irrégulieres & formant comme deux levres. Son fruit eſt ſphérique comme un grain de poivre, d'une ſaveur âcre, & renferme quatre ſemences oblongues.

Cet arbre croît naturellement ſur les bords des fleuves & torrens, dans l'Italie & les Pays méridionaux : on le cultive dans nos jardins ; il fleurit dans le mois de Juillet. Cet arbriſſeau eſt propre à faire la décoration des boſquets d'été, par ſes longs épis chargés de fleurs. Toutes les parties de cet arbriſſeau répandent une odeur peu agréable.

Cette plante contient, ſur-tout la ſemence, beaucoup de parties fines & volatiles : les Médecins l'ordonnent pour calmer les maladies hyſtériques. On avoit attribué autrefois à cette plante la propriété de mettre un frein à la concupiſcence de la chair, ce qui lui a fait donner le nom d'*agnus caſtus*.

AGOUTI ou ACOUTI. Animal quadrupede de l'Amérique. Il eſt de la groſſeur d'un lapin, fort agile; ſa tête approche de celle du rat; ſes oreilles ſont courtes & arrondies : il eſt couvert d'un poil rouſſâtre, mais rude ; ſa queue, à peine apparente, eſt dégarnie de poils, de même que les jambes de derriere ; ſes jambes ſont courtes & menues; les pieds antérieurs ſont diviſés en quatre doigts terminés par des ongles, tandis que les pieds de derriere en ont trois. L'*agouti* a deux dents inciſives dans la mâchoire ſupérieure, & deux autres dans la mâchoire inférieure, ſemblables à celles du lievre : il ſe nourrit des racines de *manioc*, de *patates ;* il mange à l'aide de ſes pattes de devant, comme l'écureuil. Prévoyant comme le renard, lorſqu'il eſt raſſaſié il cache le reſte de ſes alimens pour les retrouver au beſoin. La femelle de cet animal porte deux ou trois fois l'année : elle ne met jamais bas plus de deux petits ; mais avant ſon accouchement, elle prépare ſous un buiſſon un lit d'herbes & de mouſſe : elle les alaite dans cet endroit pendant deux ou trois jours, & enſuite elle les tranſporte dans des creux d'arbres, où elle les ſoigne juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elle. L'agouti a l'ouie ſubtile ; il eſt extrêmement craintif: il s'arrête & écoute comme le lievre, quand on le ſiffle ; & c'eſt le temps qu'on prend pour le tirer. Il court très-bien en raſe campagne ; mais il eſt perdu lorqu'il a le malheur de ſe trouver dans un champ de cannes coupées ; à chaque ſaut qu'il fait, il s'enfonce dans les pailles qui ont quelquefois un pied de hauteur, & il a beaucoup de peine à réitérer ſes ſauts, parce que ſes jambes ſont très-courtes. Comme ſes jambes de devant ſont plus courtes, dans les deſcentes il culbute cul par-deſſus tête. Lorſqu'il eſt pourſuivi par les chiens, il tâche de gagner des creux d'arbre où il fait ſa retraite ordinaire ; mais en l'enfumant, on l'oblige de déloger, & on le tue en ſortant. Lorſque cet animal eſt irrité, il hériſſe le poil de ſon dos ; il frappe la terre de ſes pattes de derriere comme les lapins ; il jette de la terre avec ſes pattes de devant ; il grogne comme le cochon ; il mord : on peut cependant l'apprivoiſer. L'agouti eſt très-commun en Améri-

que dans la Terre-ferme & dans toutes les Isles, excepté à la Martinique : peut-être, dit-on, les serpens en sont-ils la cause. Quand on commença à habiter la Guadeloupe, on n'y vivoit presque d'autres choses : sa chair est dure, & a en tout temps un goût de venaison. Les Sauvages font usage des dents de l'*agouti*, qui sont très-tranchantes, pour se découper la peau dans leurs cérémonies.

AGRA. Bois de senteur qui vient de l'Isle de Hainan à la Chine : on en distingue de trois sortes. Il paroît que ce bois, sur lequel on n'a pas d'autre connoissance, est très-estimé, & qu'il se vend très-cher à Canton. Les Japonois font aussi grand cas de l'*agracaramba*, espece de bois de senteur purgatif.

AGRAHALID. C'est, selon *Lémery*, un arbre grand comme un poirier sauvage, peu branchu, épineux, ressemblant au *Lycium ;* aussi *Ray*, qui dit que l'agrahalid naît en Egypte & en Ethiopie, le caractérise ainsi, *Lycio affinis Ægyptiaca.* Sa feuille ne differe guere de celle du buis ; elle est seulement plus large & plus rare : ses fleurs sont peu nombreuses, blanches, semblables à celle de l'hyacinthe, mais plus petites : il leur succede de petits fruits noirs, approchant de ceux de l'hiéble, & d'un goût stiptique amer : ses feuilles aigrelettes & astringentes, sont estimées anti-vermineuses, prises en décoction.

AGRIPAUME ou CARDIAQUE, *cardiaca.* Plante qui vient communément dans les environs de Paris parmi les décombres, & aux lieux incultes & escarpés. Sa racine est fibreuse ; ses tiges sont nombreuses, quadrangulaires, fortes, dures, hautes de deux à trois pieds, & d'un rouge-brun ; ses feuilles sont vertes, échancrées ou découpées en trois, & dentelées ; ses fleurs sont petites, en gueule, purpurines & velues ; le calice est cylindrique, strié, & a cinq dents ou pointes égales & évasées ; aux fleurs succedent des graines oblongues, lisses, brunâtres. Toute cette plante est d'une odeur forte & d'une saveur un peu amere : on prétend qu'elle guérit la cardialgie des enfans, & fait mourir les vers plats & les lombrics ; mais M. *Haller* observe que la cardiaque, qui par l'odeur doit avoir les vertus du *lamium*, n'est presque plus d'usage.

AGROPILLE. *Voyez* EGAGROPILLE.

AGROUELLES ou ECROUELLES, *scrophula aquatica.* On nomme ainsi de petits vers aquatiques à plusieurs pieds, dont le corps est court, & la queue courbée. Ces vers se trouvent dans les puits, les

fontaines & les rivieres ; ceux qui ont le malheur d'en avaler, ont des ulceres à la gorge & ailleurs.

AGUACATÉ, vulgairement *Avocat*. Voyez ce mot.

AGUARA-PONDA, *viola ſpicata braſiliana*. Plante du Bréſil, haute d'un pied ou environ, ſemblable à la violette pour le port & l'odeur. Sa racine eſt droite, peu groſſe & fibreuſe ; ſa tige eſt liſſe, ronde, verte & noueuſe. Il ſort de chaque nœud quatre ou cinq feuilles étroites, crenelées, pointues, vertes & inégales. Ses fleurs, qui naiſſent au ſommet de la tige, ſont d'un bleu violet & à cinq pétales. On diſtingue une autre eſpece d'*aguara-ponda*, dont les ſommets des tiges ſont marqués d'un cube creux, qui forme une eſpece de caſque vert.

AGUILLAT ou AIGUILLAT. *Voyez* CHIEN DE MER.

AGUL ou ALHAGI, *planta ſpinoſa mannam recipiens. Hedyſarum alhagi.* Linn. *ſp. pl. 745. n. 1.* Petit arbriſſeau épineux, haut d'une coudée, fort branchu, croiſſant en buiſſon : ſes racines ſont longues & rouges : ſes feuilles ſont oblongues & de couleur cendrée : il porte beaucoup de fleurs rougeâtres, légumineuſes, auxquelles ſuccedent de petites gouſſes longues, rouges, reſſemblantes à celles du genêt, piquantes & pleines de ſemences qui ont la même couleur que la gouſſe. On trouve l'agul en Perſe, aux environs d'Alep & de Meſopotamie. Ses feuilles & ſes branches ſe chargent dans les grandes chaleurs de l'été, d'une liqueur graſſe & onctueuſe, qui a la conſiſtance du miel. La fraîcheur de la nuit la condenſe, & la réduit en forme de grains, que l'on nomme *manne d'alhagi*, & que les Naturels du pays appellent *trangebin*. On réunit ces grains de la groſſeur des grains de coriandre, & on en fait des pains aſſez gros, d'une couleur jaune-foncée. Trois onces de cette manne dans une infuſion de ſéné purgent bien. Cette manne eſt cependant inférieure en bonté à la *manne de Calabre*. Voyez *Manne*.

AGUTIGUEPA. Plante qui croît au Bréſil. Sa tige s'éleve de quatre ou cinq pieds : elle eſt garnie de feuilles d'un pied de longueur, & bordées tout autour d'un trait rouge. Au ſommet de la tige paroît une fleur de couleur de feu, aſſez ſemblable pour la forme à celle du lys ; la racine de cette plante eſt ronde, d'un rouge foncé, & bonne à manger : auſſi dans le temps de diſette on la fait bouillir ou griller pour s'en nourrir. Cette racine pilée guérit les ulceres.

AHATÉ. Arbre originaire des Indes, & qui a été transporté aux Isles Philippines. Il s'éleve à la hauteur d'environ vingt pieds : il est d'une grosseur médiocre : son écorce est fongueuse & rouge en dedans : son bois est blanc & dur : ses branches sont peu nombreuses, & couvertes d'une écorce verte & cendrée. Ses feuilles sont oblongues ; froissées dans la main, elles rendent une huile sans odeur. Sa fleur est composée de trois feuilles triangulaires, épaisses comme du cuir, blanches en dedans, vertes en dessus, & exhalant une odeur de cuir brûlé, quand on les met au feu. Son fruit, dans sa maturité, est de la grosseur d'un citron ordinaire, vert & strié par dehors, blanc en dedans, & plein d'une pulpe succulente, d'un goût & d'une odeur agréables : ses semences sont oblongues, luisantes & enfermées dans des cosses. Ce fruit, de même que la nefle, mûrit dans la serre. Cet arbre qui aime les climats chauds, fleurit deux fois l'an. Sa racine est jaunâtre, d'une odeur forte & d'un goût onctueux. On trouve une longue description de l'*ahaté de Pauncho Requi*, dans le Dictionnaire de *James*.

AHOUAI, *cerbera foliis ovatis*. Linn. Arbre laiteux, qui croît à Ceylan & à Surinam, & dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-rose des Indes. Ses fleurs sont jaunes, monopétales, découpées en cinq lobes obliques, & contiennent cinq étamines & un pistil. Son fruit a la figure d'une poire, & contient un noyau triangulaire, brun & très-dur, que les Indiens attachent à leurs jarretieres & à leurs tabliers, à cause du bruit que font ces noyaux en se heurtant les uns contre les autres. Le P. *Labat*, dans son voyage aux îles de l'Amérique, appelle ces noyaux *noix de serpent*, parce qu'il prétend que l'amande de ce noyau, appliquée en cataplasme, guérit de la morsure du *serpent à sonnettes*. M. *Lémeri* présente plusieurs raisons de douter que le fruit que ce Pere dit avoir employé, soit véritablement le fruit de cet arbre ; car sa description ne s'accorde point avec les arbres qu'on a élevés au Jardin du Roi, provenus des fruits de l'*ahouai*. De plus, les personnes des îles lui donnent toutes une qualité venimeuse, tout-à-fait opposée à celle que ce Religieux lui attribue.

AHOVAL. Fruit du Brésil, de la grosseur d'une châtaigne, blanc, & de la figure à-peu près des truffes d'eau ; ce fruit est un poison. Il en croît une autre espece en Amérique, qui n'est pas moins dangereuse. L'arbre qui le porte, répand une odeur désagréable lorsqu'on l'incise.

AHU. Cet animal, ainsi nommé par les Persans, & *tzeiran* par les

Turcs, eſt une groſſe eſpece de gazelle. Il reſſemble, ſelon *Oléarius*, en quelque ſorte à notre daim, ſinon qu'il eſt plus roux que fauve, & que ſes cornes ſont ſans endouilleres, couchées ſur le dos, ſelon *Gmelin*, qui déſigne l'ahu ſous le nom de *dsheren :* il reſſemble au chevreuil, à l'exception des cornes, qui, comme celles du bouquetin, ſont creuſes & ne tombent jamais. Cet Auteur ajoute qu'à meſure que les cornes prennent de l'accroiſſement, le cartilage du larynx groſſit au point de former ſous la gorge une proéminence conſidérable, ſur-tout lorſque l'animal eſt âgé. Selon *Kempfer*, l'ahu ne differe en rien du cerf par la figure, mais il ſe rapproche des chevres par les cornes qui ſont ſimples, noires, annelées juſqu'au milieu de leur longueur. Cet animal eſt connu dans les Voyageurs ſous les noms corrompus de *geiran* & de *jairain*.

AI ou HAY. *Voyez* PARESSEUX.

AIAU. *Voyez* CAMPANE JAUNE.

AIGLE, *aquila*. Oiſeau de proie très-grand, qui va le jour, & qui poſſede à un dégré éminent les qualités qui lui ſont communes avec les autres oiſeaux de proie, comme la vue perçante, la férocité, la voracité, la force du bec & des ſerres.

Il a régné juſqu'à préſent parmi les Nomenclateurs la plus grande confuſion dans la connoiſſance des oiſeaux, qu'on doit mettre au rang des aigles, dont les uns ne ſont que des variétés, & les autres des eſpeces qui s'en éloignent. M. *de Buffon* a obſervé, comparé, diſcuté, & a porté la lumiere, l'ordre où régnoient les ténebres & la confuſion. On a compté juſqu'à préſent, dit-il, en Europe, onze eſpeces d'aigles: ſavoir, 1°. l'*aigle commun*, 2°. l'*aigle à tête blanche*, *aquila leucocephalos ;* 3°. l'*aigle blanc*, *aquila alba aut cygnea ;* 4°. l'*aigle tacheté ;* 5°. l'*aigle à queue blanche*, *aquila albicilla ;* 6°. le *petit aigle à queue blanche*, *pigargus ;* 7°. l'*aigle doré*, *chryſaëtos ;* 8°. l'*aigle noir*, *aquila mœlanetus ;* 9°. l'*aigle barbu*, ou le grand aigle de mer, ou *orfraie ;* 10°. l'*aigle de mer ;* 11°. l'aigle appellé *jean-le-blanc*, & par quelques-uns *oiſeau de Saint Martin*. Ce dernier eſt d'abord rejetté de la liſte des aigles, dont il eſt très-différent. On peut réduire à ſix les onze eſpeces d'aigles d'Europe mentionnées ci-deſſus, & dans ces ſix eſpeces, il n'y en a que trois qui doivent conſerver le nom d'aigles, les trois autres étant des oiſeaux aſſez différens des aigles pour exiger un autre nom.

Ces trois eſpeces d'aigles ſont, 1°. l'*aigle doré*, que M. *de Buffon*

nomme auſſi le *grand aigle;* 2°. l'*aigle commun* ou *moyen;* 3°. l'*aigle tacheté*, qu'il appelle le *petit aigle;* les trois autres ſont l'*aigle à queue blanche*, qu'il nomme *pigargue* de ſon nom ancien, pour le diſtinguer des aigles des trois premieres eſpeces, dont il commence à s'éloigner par pluſieurs caracteres; l'*aigle de mer*, qu'il nomme *balbuzard* de ſon nom anglois: ce n'eſt point un véritable aigle; enfin le grand aigle de mer, qui s'éloigne encore plus de l'eſpece, & qu'il appelle *orfraie*, de ſon vieux nom françois. Le grand & le petit aigle ſont chacun d'une eſpece iſolée, mais l'*aigle commun* & le *pigargue* ſont ſujets à varier. L'*aigle blanc* ne paroît pas être une eſpece particuliere, ni même une race conſtante; c'eſt une variété accidentelle produite par le froid du climat, la maladie, une trop longue diete, & la vieilleſſe; l'*aigle noir* n'eſt de même qu'une variété de l'*aigle brun* ou *aigle commun*. L'*aigle à tête blanche* & le *petit aigle à queue blanche*, ne ſont que des variétés dans l'eſpece du *pigargue* ou *grand aigle à queue blanche*.

Le GRAND AIGLE, AIGLE DORÉ, AIGLE ROYAL, ou le ROI DES OISEAUX, *aquila aurea*, *aut chryſaëtos*. C'eſt le plus remarquable de tous les aigles par ſa grandeur & par ſa force. La femelle a juſqu'à trois pieds & demi de longueur depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité des pieds, & plus de dix-huit pieds & demi de vol ou d'envergure: elle peſe ſeize & même dix-huit livres; le mâle eſt plus petit, & ne peſe que douze livres. Tous deux ont le bec très-fort, recourbé dans toute ſa longueur, mais plus crochu à l'extrémité, & aſſez ſemblable à de la corne bleuâtre; les ongles noirs & pointus, dont le plus grand, qui eſt celui de derriere, a quelquefois juſqu'à cinq pouces de longueur, les yeux ſont très-grands, mais paroiſſent enfoncés dans une cavité profonde, que la partie ſupérieure de l'orbite couvre comme un toît avancé. La Nature, outre les deux paupieres, l'a pourvu, ainſi que pluſieurs autres oiſeaux, d'une tunique clignotante, qui a l'effet des deux autres paupieres; l'iris de l'œil eſt d'un beau jaune clair, & brille d'un feu très-vif; l'humeur vitrée eſt de couleur de topaze; le criſtallin qui eſt ſec & ſolide, a le brillant & l'éclat du diamant; ſon bec & ſes ongles crochus le rendent formidable; ſa figure répond à ſon naturel. Indépendamment de ſes armes, il a le corps robuſte & compacte, les jambes & les ailes très-fortes, les os fermes, la chair dure, les plumes rudes, l'attitude fiere & droite, les mouvemens bruſques, le vol très-rapide. Son œſophage ſe dilate en une large poche, qui peut contenir

une pinte de liqueur; l'estomac qui est au-dessous n'est pas, à beaucoup près, aussi grand que cette premiere poche, mais il est à-peu-près également souple & membraneux; ce n'est point un gésier dur comme dans plusieurs especes d'oiseaux. Dans les autres especes d'aigles, c'est la même organisation intérieure. Le grand aigle est gras, sur-tout en hiver; sa graisse est blanche; & sa chair, quoique dure & fibreuse, ne sent point le sauvage, comme celle des autres oiseaux de proie.

Ce grand aigle se trouve en France dans les montagnes du Bugey, du Gevaudan & dans les Pyrénées; dans les montagnes de l'Irlande; en Allemagne; dans les montagnes de la Silésie; dans l'Asie mineure, en Perse, en Afrique, en Asie, jusqu'en Tartarie, mais point en Sibérie, ni dans le reste du nord de l'Asie. Cette espece est assez rare en Europe, mais elle l'est moins dans nos contrées méridionales, que dans les provinces tempérées; on ne la trouve plus dans celle de notre nord, au-delà du cinquante-cinquieme dégré de latitude; aussi ne l'a-t-on pas retrouvée dans l'Amérique septentrionale, quoiqu'on y trouve l'*aigle commun*. Le grand aigle paroît donc être demeuré dans les pays tempérés & chauds de l'ancien Continent, comme tous les autres animaux auxquels le grand froid est contraire, & qui par cette raison n'ont pu passer dans le nouveau.

Avec quelle énergie M. *de Buffon* peint le caractere & les mœurs de l'aigle, en le mettant en parallele avec le lion! L'aigle royal, dit-il, a plusieurs convenances physiques & morales avec le lion; la force, & par conséquent l'empire sur les autres oiseaux, comme le lion sur les quadrupedes; il a la magnanimité en partage; il dédaigne également les petits animaux & méprise leurs insultes; ce n'est qu'après avoir été long-temps provoqué par les cris importuns & souvent réitérés de la corneille & de la pie, que l'aigle se détermine à les punir de mort; d'ailleurs il ne veut d'autre bien que celui dont il fait sa conquête: il ne mange jamais d'autre proie que celle qu'il prend lui-même; il donne l'exemple de la tempérance; il ne mange presque jamais son gibier en entier, & il laisse, comme le lion, les débris & les restes aux autres animaux. Quelque affamé qu'il soit, il ne se jette jamais sur les cadavres, sur les charognes, il lui faut une proie fraîche; il est encore solitaire comme le lion, habitant d'un désert dont il défend l'entrée & l'usage de la chasse à tous les autres oiseaux; car il est peut-être plus rare de voir deux paires d'aigles dans le même canton, dans la

même portion de montagne, que deux familles de lions dans la même portion de forêt; ils ſe tiennent aſſez loin les uns des autres, pour que l'eſpace qu'ils ſe ſont départis leur fourniſſe une ample ſubſiſtance, ils ne comptent la valeur & l'étendue de leur royaume, que par le produit de la chaſſe. L'aigle a de plus les yeux étincelans, & à-peu-près de la même couleur que ceux du lion, les ongles de la même forme, l'haleine tout auſſi forte, le cri également effrayant: nés tous deux pour le combat & la proie, ils ſont également ennemis de toute ſociété, également féroces, également fiers & difficiles à réduire; on ne peut les apprivoiſer qu'en les prenant tout petits.

Ce n'eſt qu'avec beaucoup de patience & d'art qu'on peut dreſſer à la chaſſe un jeune aigle de cette eſpece; il devient même dangereux pour ſon maître, dès qu'il a pris de la force & de l'âge; on s'en ſervoit autrefois en Orient pour la chaſſe du vol; on l'a banni de nos fauconneries, il eſt trop lourd pour pouvoir ſans grande fatigue le porter ſur le poing, & il n'eſt jamais aſſez privé, aſſez doux, aſſez sûr, pour ne pas faire craindre ſes caprices ou ſes momens de colere. C'eſt de tous les oiſeaux celui qui s'éleve le plus haut; auſſi les Anciens ont appellé l'aigle l'*oiſeau céleſte*, & le regardoient dans les augures comme le *meſſager de Jupiter*. C'étoit cet aigle qui ſervoit d'enſeigne dans les Légions Romaines.

Cet oiſeau a peu d'odorat en comparaiſon du vautour, mais il a la vue perçante & ne chaſſe qu'à vue: c'eſt ainſi qu'il ravage les pays voiſins de ſon nid. Lorſqu'il a ſaiſi ſa proie, il rabat ſon vol, comme pour en éprouver le poids, & la poſe même à terre avant de l'emporter. Quoiqu'il ait l'aîle très-forte, comme il a peu de ſoupleſſe dans les jambes, il a quelque peine à s'élever de terre, ſur-tout lorſqu'il eſt chargé; il emporte aiſément les oies, les grues; ces oiſeaux ne ſont que de minces fardeaux pour lui. Il enleve auſſi les lievres, & même les petits agneaux, les chevreaux; & lorſqu'il ſe jette ſur les faons & les veaux, ce n'eſt que pour déchirer & ſe raſſaſier ſur le lieu de leur ſang & de leur chair, & emporter enſuite les lambeaux dans ſon *aire*: c'eſt ainſi qu'on appelle ſon nid. On aſſure que, provoqué par le beſoin, ce tyran de l'air eſt aſſez hardi pour attaquer auſſi les brebis, les daims, les chevres, les cerfs, & même les taureaux; & que les humains, ſur-tout les enfans, ne ſont pas toujours à l'abri de leur voracité, ou au moins de leur inſulte. Cet oiſeau place ordinairement ſon *aire* entre deux rochers, dans un lieu ſec & à peine acceſſible à l'homme: il la conſtruit

à peu-près comme un plancher, avec des perches ou des bâtons de cinq ou ſix pieds de longueur, appuyés par les deux bouts & traverſés par des branches ſouples recouvertes de pluſieurs lits de joncs & de bruyeres, ou de peaux d'animaux; il n'a d'autre abri que l'avancement ſupérieur du rocher : c'eſt un ouvrage de charpente conſidérable, puiſqu'il a quelquefois une toiſe de largeur en quarré : auſſi prétend-on que le même nid eſt aſſez ſolide pour n'être fait qu'une fois, & pour ſervir à l'aigle pendant toute ſa vie. On remarque avec étonnement que l'aigle ſoit le plus vivace des oiſeaux, quoiqu'il ſoit le plus amoureux (On a toujours obſervé que les animaux laſcifs ont la vie courte). On aſſure que le mâle coche ſa femelle juſqu'à vingt fois en un jour. La femelle pond deux ou trois œufs dans ſon domicile, qui eſt ſon nid , & les y couve pendant trente jours. Parmi ces œufs, qui éprouvent une forte chaleur de l'incubation, il s'en trouve ſouvent d'inféconds; rarement trouve-t-on dans un nid plus de deux aiglons; le pere & la mere leur apportent des lievres, des agneaux, &c. ſur leſquels ces enfans commencent à exercer leur férocité naturelle, en un mot leur appétit carnaſſier. Dans certains pays on tire bon parti d'un nid d'aigle que l'on a découvert, & reconnu garni d'aiglons; car quand on peut y parvenir, y grimper, on y trouve tous les jours différentes parties d'animaux plus ou moins entiers, tels que faiſans, perdrix, canards, chapons, &c. & même en abondance. On choiſit ſon temps pour s'en emparer, afin d'éviter la furie du pere & de la mere, & même il eſt prudent de ſe caſquer la tête. Pour faire durer cet approviſionnement plus long-tems, on enchaîne les aiglons juſqu'à ce que le pere & la mere, laſſés d'enfans qui les accablent ſans fin de travail & de ſoin, les abandonnent; alors obligés d'aller planter le piquet ailleurs, la fidelle compagne ſuit ſon mâle, & l'amour pour les nouveaux enfans qui doivent naître, les invite à conſtruire un nouveau nid, également plat, nullement creux comme celui des autres, en un mot ſemblable à celui dont il eſt fait mention ci-deſſus.

On prétend que dans certains pays les aiglons ſont d'abord blancs, enſuite d'un jaune pâle, & deviennent enfin d'un fauve aſſez vif; ils ne blanchiſſent que par la trop grande diete, les maladies, la vieilleſſe, & même la trop longue captivité. On peut nourrir ces oiſeaux avec toute ſorte de chair, même celle d'autres aigles; ils mangent auſſi des ſerpens, des lézards & même du pain. Lorſqu'ils ne ſont pas apprivoiſés, ils mordent cruellement les chats, les chiens, les hommes qui veulent

les approcher ; ils jettent de temps en temps un cri aigu, ſonore, perçant & lamentable, & d'un ton ſoutenu. L'aigle boit très-rarement, & peut-être point du tout lorſqu'il eſt en liberté, le ſang de ſes victimes ſuffit à ſa ſoif ; & l'on remarque auſſi que ſes excrémens ſont toujours plus mous & plus humides que ceux des oiſeaux qui boivent beaucoup.

Aigle commun. Cette eſpece eſt moins pure, & la race en eſt moins noble que celle du grand aigle : elle eſt compoſée de deux variétés, l'aigle brun & l'aigle noir ; il differe du grand aigle par la grandeur, il eſt plus petit ; par la couleur qui eſt conſtante dans le grand aigle, & qui varie du noir au brun dans l'aigle commun ; par la voix, le grand aigle pouſſant fréquemment un cri lamentable, au lieu que l'aigle commun, noir ou brun, ne crie que rarement ; enfin par les habitudes naturelles : l'aigle commun nourrit tous ſes petits dans ſon nid, les éleve & les conduit enſuite dans leur jeuneſſe ; au lieu que le grand aigle les chaſſe hors du nid, pour ne jamais les revoir : il les abandonne ainſi à eux-mêmes dès qu'ils ſont en état de voler, au moins leur interdit-il pour toujours la jouiſſance & le voiſinage de ſon empire. Lorſqu'on compare l'aigle brun & l'aigle noir, on n'obſerve de différence entr'eux, que dans les teintes & la diſtribution de la couleur des plumes, ce qui prouve qu'ils ne forment qu'une ſeule & même eſpece. C'eſt de tous les aigles l'eſpece la plus commune : on lui a donné quelquefois le ſurnom d'*aigle aux lievres*, parce que c'eſt ſa chaſſe habituelle, & la proie qu'il recherche de préférence. Le grand aigle ne ſe trouve que dans les pays chauds & tempérés de l'ancien continent ; l'aigle commun au contraire préfere les pays froids, & ſe trouve également dans les deux continens. On le voit en France, en Savoie, en Suiſſe, en Allemagne, en Pologne, en Ecoſſe, & on le trouve auſſi en Amérique à la baie d'Hudſon ; ſes jambes ſont mieux revêtues de plumes juſqu'aux pieds ; prévoyance de la Nature pour les préſerver du froid exceſſif dans les lieux ordinaires de leur habitation. Outre les grandes plumes qui couvrent le corps de ces oiſeaux, il y a au-deſſous une prodigieuſe quantité d'un duvet blanc fort fin, long d'un pouce, & qui les garantit du froid. Quand les Fauconniers ſe ſervent de l'aigle pour le haut vol, ils lui ôtent une partie de toutes les plumes du ventre, ce qui empêche ces oiſeaux de s'élever trop haut, parce que le froid les ſaiſit à la moyenne région de l'air.

Le petit Aigle. Cette eſpece d'aigle eſt la plus petite : cet oiſeau n'a pas deux pieds & demi de longueur de corps, depuis le bout du

bec jusqu'à l'extrémité des pieds; ses aîles n'ont que quatre pieds d'envergure. Son plumage, qui est d'un brun obscur, est marqueté sur les jambes & sous les aîles de plusieurs taches blanches, & il a sous la gorge une grande zone blanche. Il pousse continuellement des plaintes & des cris lamentables; c'est de tous les aigles celui qui s'apprivoise le plus aisément; il est plus foible, moins fier, & moins courageux que les autres; sa chasse ordinaire est celle des canards, des rats; ses grands exploits sont la chasse de la grue. Cette espece d'aigle est peu nombreuse, mais elle se trouve en Asie, en Afrique, en Europe, & il ne paroît point qu'elle soit en Amérique; car *l'aigle de l'Orenoque*, quoiqu'ayant quelque rapport par le plumage, est un oiseau d'une espece différente.

Dans l'état de nature, l'aigle ne chasse seul que dans le temps où la femelle ne peut quitter ses œufs ou ses petits; comme c'est la saison où le gibier commence à devenir abondant par le retour des oiseaux, il pourvoit aisément à sa propre subsistance & à celle de sa femelle; mais dans les autres tems de l'année, le mâle & la femelle paroissent s'entendre pour la chasse; on les voit toujours ensemble, ou du moins à peu de distance l'un de l'autre. Les Habitans des montagnes, qui sont à portée de les observer, prétendent que l'un des deux bat les buissons, tandis que l'autre se tient sur quelque arbre ou sur quelque rocher, pour saisir le gibier au passage; ils s'élevent souvent à une hauteur si grande, qu'on les perd de vue; & malgré leur éloignement, leur voix se fait encore entendre très-distinctement, & leur cri ressemble alors à l'aboiement d'un petit chien. Le *petit aigle* étant d'un naturel assez docile, seroit un oiseau très-propre pour la chasse du vol, s'il étoit plus courageux, moins lâche, moins plaintif, moins criard; un épervier bien dressé suffit pour le vaincre & l'abattre : celui-ci prend son vol au-dessus de lui, fond sur lui avec rapidité, lui enfonce les serres dans les flancs & dans ses aîles, lui bat la tête en volant toujours; quelquefois l'aigle & l'épervier tombent tous deux ensemble.

Quoique les aigles en général aiment les lieux déserts & les montagnes, il est rare d'en trouver dans celles des Presqu'Isles étroites, & dans les Isles qui ne sont pas d'une grande étendue, ils n'y trouveroient pas assez d'animaux pour la chasse.

AIGLEDON. *Voyez* ÉDREDON.

AIGLE-FIN ou AIGRE-FIN. Nom donné à une espece de *morue*. Voyez ce mot.

AIGLE-POISSON. Voyez à l'article *Pastenaque*.

AIGREMOINE, *agrimonia*. Genre de plante à fleurs en rose, à doüze étamines & deux pistils. Sa racine est noirâtre, grosse, fibreuse, d'une saveur astringente. Sa tige est haute de deux coudées, velue, branchue : ses feuilles sont velues, oblongues, crenelées & disposées alternativement, ou opposées des deux côtés d'une côte terminée par une seule feuille, & garnie de quelques ailerons ou feuilles plus petites dans les intervalles ; elles ont un goût styptique, un peu salé, mêlé tant soit peu d'âcreté, & rougissent un peu le papier bleu : ses fleurs sont rangées en épis, à l'extrémité des petits rameaux, d'une odeur suave, jaunes, & composées de cinq pétales. Son calice est épineux ; il se change en un fruit arrondi, hérissé de piquans à la partie supérieure, & qui contient deux semences : cette plante croît dans les champs & dans les prairies.

L'aigremoine est du nombre des plantes déterslves, apéritives, rafraîchissantes & vulnéraires. La décoction d'aigremoine & d'*aunée* est propre pour les engelures ulcérées ; on s'en lave les pieds soir & matin. Elle est spécifique dans le pissement de sang, & l'incontinence de l'urine.

Les gargarismes les plus ordinaires se font avec sa décoction, l'orge & le sirop de mûres.

AIGRETTE. Nom que l'on donne à deux especes de coquillages, l'un du genre des moules ou *pinne marine*, & l'autre d'une espece de *murex*. Voyez ces mots.

AIGRETTE, *ardea alba minor*, ALDR. *aut egretta*. Espece de héron, ainsi nommé, parce qu'il lui pend derriere la tête une espece de petite aigrette blanche. Cet oiseau, qui est l'*agroti* des Italiens, habite sur le bord des rivieres & de la mer : il a tout le corps d'un beau blanc, & auprès des yeux un espace dégarni de plumes, & de couleur verte : son bec est noirâtre, long d'environ quatre pouces : les pattes de couleur verte, & couvertes d'espace en espace d'une corne noirâtre, qu'on peut lever en écailles ; la premiere phalange du doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane.

Les Grands, parmi les nations qui ont des turbans & des bonnets, comme les Turcs, les Perses, les Polonois, ornent leur tête de plumes

d'*aigrette :* on prétend que ces plumets qui ſe vendent à ſi haut prix, ne ſe tirent point de la tête de l'aigrette, mais des plumes qui viennent ſur le dos à côté des aîles. On apporte ces plumes du Levant par la voie de Marſeille.

L'*aigrette* eſt auſſi un oiſeau du Sénégal : il y en a une eſpece aux Antilles, dont le bec & les pieds ſont couleur de corail, & ils ont à la queue deux plumes longues & précieuſes.

Le nom d'*aigrette* ſe donne encore à une eſpece de broſſe qui ſe trouve au haut des graines des plantes acanthacées, &c. *Voyez* ſon article au mot PLANTE.

AIGRETTE. Nom donné à une eſpece de guenon macaque. Voyez *Macaque.*

AIGUE-MARINE ou BÉRIL, *gemma*, *aqua marina dicta.* Pierre précieuſe, polygone & tranſparente, la moins dure de toutes, & ainſi nommée à cauſe du rapport de ſa couleur avec celle de la mer. Sa couleur eſt mêlée de vert & de bleu : elle la tient de ſubſtances métalliques.

Les aigues-marines different entr'elles par le plus ou le moins de dureté ou d'intenſité de couleur ; les unes ſont *orientales*, ce ſont les *bérils ;* les autres ſont *occidentales*, ce ſont les *aigues-marines.* Les premieres ſont plus dures, le poli en eſt plus fin : auſſi ſont-elles plus belles, plus rares & plus cheres que les aigues-marines occidentales. En général les pierres précieuſes orientales ſont plus belles, la couleur en eſt plus fixe que celle des occidentales, qui ne ſont pas plus dures que le criſtal de roche. On dira au mot PIERRES PRÉCIEUSES, la maniere de les diſtinguer.

L'aigue-marine étant mêlée de vert & de bleu, on ne peut la confondre qu'avec les pierres vertes & les bleues, qui ſont les *émeraudes* & les *ſaphirs* (*Voyez* ÉMERAUDE & SAPHIR). Si l'on fait attention que l'*émeraude* doit être purement verte, ſans aucun mêlange de bleu, & le *ſaphir* purement bleu ſans aucune teinte de vert, on la diſtinguera de ces deux autres pierres précieuſes. *Voyez auſſi le mot* BÉRIL.

On trouve des aigues-marines ſur les bords de l'Euphrate, au pied du mont Taurus, & dans le Ceylan. Les occidentales viennent de Boheme, d'Allemagne, de Sicile, de l'île de l'Elbe. On aſſure qu'il y en a auſſi ſur les côtes de la mer Océane.

L'art eſt devenu, pour ainſi dire, rival de la nature dans l'imitation

de la couleur des pierres précieuſes. On imite la couleur de l'*aigue-marine*, en mettant dans du criſtal en fuſion, de la poudre de cuivre calciné par trois fois par le ſoufre : on remue bien le tout, en mettant par repriſes de cette poudre mêlangée juſqu'à ce que le criſtal prenne la couleur que l'on demande. Lorſque l'opération ſe fait en grand, on met ſur ſoixante livres de criſtal une livre & demie de cuivre calciné, & quatre onces de ſafre.

AIGUILLAT. *Voyez* CHIEN DE MER.

AIGUILLE, *acus.* Genre de poiſſon, ainſi nommé de la forme ſinguliere de ſa tête ; ſes deux mâchoires, dont l'inférieure eſt la plus longue, ſont ſi alongées & ſi menues, qu'elles imitent la forme d'une aiguille ; elles ſont garnies de petites dents, poſées fort près les unes des autres, comme dans l'hippocampe. *Voyez ce mot.* Ces poiſſons ont quelquefois la longueur d'une coudée, mais ils ne ſont guere plus gros que le doigt ; ils ſont la plupart de figure hexagone juſqu'à l'anus, & enſuite de figure quarrée juſqu'à la queue qui leur aide à nager : il y en a de heptagones : leurs écailles obſervent un ordre ſymmétrique très-régulier, & ſont de différentes couleurs : leur chair eſt dure & ſeche, & leurs nageoires molles. Il ne faut pas confondre ces poiſſons avec l'éguillette ou éguille, & qu'on nomme en Normandie *orphie.*

Il y a dans les mers des Indes orientales une eſpece d'aiguille, dont la queue eſt tranchante & coupante comme un raſoir: elle bleſſe & perce en nageant tous les poiſſons qu'elle rencontre.

On prétend que l'aiguille de mer eſt vivipare; alors elle ne ſeroit point de l'ordre des poiſſons. On voit dans le cabinet de Chantilly deux poiſſons, nommés *aiguille du fleuve Saint Laurent.* Ils ſont longs de plus de trois pieds, plus gros que le bras d'un homme, couverts de grandes écailles; la tête ou plutôt le bec, fait comme celui du marſouin effilé & denté.

AIGUILLE DE BERGER. *Voyez* PEIGNE DE VÉNUS.

AIGUILLON, *aculeus.* Partie du corps de pluſieurs inſectes. Par exemple, l'abeille a un aiguillon placé à la partie poſtérieure de ſon corps, & qui lui ſert à piquer. *Voyez aux articles* ABEILLE, INSECTE, &c. On donne encore le nom d'aiguillon aux piquans des *hériſſons*, des *porcs-épics*, aux pointes des *ourſins* & aux parties oſſeuſes & pointues qui ſont dans les nageoires & ſur d'autres parties du corps de la plupart des *poiſſons.* Voyez ces mots.

AKOUCHI. Ce quadrupede eſt aſſez commun à la Guianne & dans les autres parties de l'Amérique méridionale ; il differe de l'agouti en ce qu'il a une queue, & que l'agouti n'en a pas. L'akouchi eſt ordinairement plus petit que l'agouti, & ſon poil n'eſt pas roux, mais de couleur olivâtre. Voilà les ſeules différences que nous connoiſſons, dit M. *de Buffon*, entre ces deux animaux, qui néanmoins nous paroiſſent ſuffiſantes pour conſtituer deux eſpeces diſtinctes & ſéparées.

AIL, *allium*. Plante potagere, dont la fleur eſt compoſée de ſix pétales ſans calice, de ſix étamines & d'un piſtil, auquel ſuccede une capſule à trois loges. Les fleurs ſont réunies en bouquets, enveloppés d'une coiffe membraneuſe. Il y a deux eſpeces d'ail qui viennent en pleine terre auſſi aiſément l'une que l'autre, & dont la culture n'exige que fort peu de ſoin.

La premiere eſpece ou l'ail ordinaire, qui eſt connu de tout le monde, produit une graine arrondie & noirâtre, que l'on ſeme au printemps. Cette ſemence pouſſe une tige au-dehors creuſe, & produit en terre un petit oignon ou bulbe, qui, replanté au mois de Mars de l'année ſuivante, groſſit aſſez conſidérablement ; & il porte alors le nom de *tête d'ail* ou *gouſſe d'ail :* c'eſt cette partie qu'on emploie ordinairement pour l'uſage de la cuiſine. Ainſi pour avoir des têtes d'ail produites de ſemences, il faut deux années ; mais comme chaque tête eſt accompagnée de douze ou quinze tubercules, il ſuffit de planter ces tubercules au mois de Mars ; & on a dans l'année même des têtes d'ail auſſi belles que ſi on avoit employé deux ans à les faire venir de ſemence. Ces tubercules ſe plantent à quatre pouces de diſtance l'un de l'autre, & à trois pouces de profondeur. La ſeule attention qu'il faut avoir, eſt de placer le germe en haut : ce germe ſe développe en peu de jours, & on arrache l'oignon lorſque les feuilles ſont deſſéchées. Ces feuilles ſont vertes, oblongues, pleines & applaties comme celles du chiendent, & différentes de celles de l'oignon, qui ſont fiſtuleuſes.

La ſeconde eſpece, nommée AIL D'ESPAGNE, AIL-POIREAU, *allioprasum*, produit une ſemence plus groſſe que celle de l'eſpece précédente, & connue ſous le nom de *rocambole*. Toute la plante a une odeur d'ail & de porreau. Les tuniques de ſa bulbe ſont d'un blanc purpurin : la partie ſupérieure de la tige ſe replie & fait une ou deux ſpirales comme les ſerpens. Cette eſpece ſe multiplie préciſément comme la précédente ; & elle a l'avantage qu'on peut ſe ſervir également de ſon oignon ou de ſes graines.

L'ail abonde en parties ſubtiles, très-vives, ce qui rend ſon odeur ſi forte: il ſuffit de porter de l'ail pilé ſur quelque partie de la peau, pour que l'haleine ſente l'ail. Si on en mêle dans le manger de la volaille, la chair & les œufs en contracteront le goût & l'odeur: ſon uſage rend l'appétit aux animaux dégoûtés. C'eſt l'aſſaiſonnement ordinaire des mets chez pluſieurs nations; en effet, c'eſt un mets piquant pour un palais groſſier. Les Hongrois n'ont pas de remede ni d'amulette plus sûrs que l'ail dans le temps de la peſte; il entre dans la compoſition du *vinaigre des quatre voleurs:* c'eſt un ſpécifique pour guérir les tranchées des inteſtins & pour diſſiper les vents: il eſt auſſi très-uſité dans l'Art Vétérinaire; mais on en doit faire un uſage très-modéré, car il enflamme l'eſtomac, les viſceres par ſon ſuc âcre, &c.

L'ail a été une des divinités des Egyptiens. Les Grecs l'avoient en horreur, & ceux qui en mangeoient, étoient regardés comme des profanes. Chez les Romains, c'étoit une des nourritures des moiſſonneurs & des ſoldats. On croyoit qu'il excitoit le courage des guerriers.

M. *Haller* dit que les habitans de tous les pays chauds aiment l'ail: en Orient on lui ſubſtitue une plante encore plus forte d'odeur, c'eſt le *hingiſdh* ou le *laſer* des Anciens (Voyez à l'article *aſſa fœtida*). Dans le Nord, les Ruſſiens en font le même cas: *Olearius* avoit obſervé que ce goût étoit de ſon temps le goût des Grands & de la Cour. Les hommes ne ſe trompent guere dans les uſages qui ſont communs à pluſieurs nations. Quoique l'ail reſte long-temps dans l'eſtomac & y trahiſſe ſon ſéjour, il faut bien qu'il favoriſe la digeſtion & qu'il excite le mouvement périſtaltique de l'eſtomac, puiſqu'on l'oppoſe aux mauvais effets des alimens rafraîchiſſans, des choux aigres, des concombres, des melons, &c.

AILE. L'aîle eſt cette partie du corps des oiſeaux qui eſt double, & qui ſert à les ſoutenir dans les airs & à voler. Ces parties correſpondent à nos bras, & aux jambes de devant des quadrupedes. On a lieu d'admirer ici la maniere dont la Nature parvient aux mêmes fins par des moyens divers. Certains animaux volent avec des aîles de plumes, d'autres avec des aîles membraneuſes ou cutanées, tels que les *inſectes*, les *chauve-ſouris*, l'*écureuil volant*. Voyez chacun de ces mots.

Il ne ſera queſtion de la ſtructure des aîles des oiſeaux qu'à l'article OISEAU. Voyez ce mot. On dit auſſi *fleurs aîlées*. Voyez les articles *Fleur* & *Plante*.

AILE-MARINE, *mentula alata* M. *Desbois* dit que c'eſt un poiſſon ſans ſang (c'eſt un zoophyte) dont la queue repréſente deux aîles, & la tête la partie naturelle de l'homme. L'*aîle-marine* jette de la lumiere la nuit. Il y en a une rouge, ornée d'une ligne blanche au milieu, qui s'étend tout le long du corps, & qui ne reſſemble pas mal à un prépuce.

AILE DE PAPILLON. Coquille univalve de la famille des cornets: ſa robe eſt ornée de zones d'un jaune clair, blanches & de couleur de chair, marquetées de taches brunes noirâtres. Les Hollandois l'appellent *volute de Guinée*. Voyez *Cornets*.

AIMANT, *magnes*. Pierre ferrugineuſe que l'on trouve dans les mines de fer. Sa couleur n'eſt pas par-tout la même: dans les Indes orientales, à la Chine & dans tous les pays du Nord, il eſt couleur de fer non poli; en Macédoine il eſt noirâtre; dans le midi de l'Europe ſa couleur tire pour l'ordinaire ſur le noir. Celui du pays bas de Devonshire eſt brun-rougeâtre; celui de Lorraine eſt griſâtre. L'aimant eſt plus ou moins dur & compacte: il eſt plus abondant en Norwege que dans aucun autre pays. Cependant une montagne qui fait partie de la Cordillere, & qui ſe nomme *cerro de ſancta innes*, eſt preſque toute compoſée d'aimant: ceci mérite toute la réflexion du Phyſicien. Il y a, dit M. *Gmelin*, dans la Tartarie Sibérienne une montagne d'aimant: dont le ſommet eſt une eſpece de jaſpe d'un blanc jaunâtre. A huit toiſes au-deſſous on trouve des pierres d'aimant de trois cents livres, qui, quoique couvertes de mouſſe, attirent un couteau à un pouce de diſtance; ce qui eſt expoſé à l'air a plus de force que ce qui eſt dans l'intérieur de la terre, mais il eſt plus tendre.

M. *Gmelin* prétend que ces pierres ſont compoſées de pluſieurs autres aimants qui agiſſent ſelon différentes directions, & qu'on pourroit en faire des aimants très-forts, en réuniſſant leurs directions.

Les Anciens connoiſſoient la vertu que l'aimant a d'attirer le fer, & ſi on en croit *Pline*, ce fut par un effet du haſard, un Berger ayant ſenti que les clous de ſes ſouliers & le bout d'un bâton qui étoit ferré, s'attachoient à une roche d'aimant ſur laquelle il paſſoit; mais ils ne connoiſſoient point celle qu'il a de ſe diriger toujours vers les pôles; & on croit qu'on ne vit de bouſſole dans l'Europe que vers le treizieme ſiecle. Les uns attribuent l'honneur de cette invention à Jean *Goya*, Napolitain; les autres à *Paul*, Vénitien, qui, en ayant appris la conſtruction à la Chine, l'apporta en Italie. Quoi qu'il en ſoit, quelle révolution

n'a pas fait dans le monde la découverte de ce minéral obſcur ! L'aimant a établi une communication entre les différentes parties du Globe, & nous a fait connoître le nouveau Monde & une nouvelle route aux Indes.

L'aimant, comme l'on ſait, a cinq propriétés très-remarquables : 1°. celle d'attirer le fer ; c'eſt ce que l'on nomme *attraction :* 2°. celle de tranſmettre & communiquer ſa vertu au fer ou à l'acier qui l'a touché ; c'eſt la *communication :* 3°. celle de ſe tourner ou diriger vers les pôles du monde ; c'eſt ſa *direction :* 4°. celle de s'écarter plus ou moins des pôles ; c'eſt cette variété que l'on nomme *déclinaiſon ;* 5°. enfin la propriété d'un mouvement qui le fait incliner à meſure qu'on approche de l'un ou de l'autre pôle ; ce qu'on nomme *inclinaiſon.* Toutes ces propriétés ſingulieres, dépendantes de la nature de l'aimant, tiennent ſans doute au grand ſyſtême de la Nature elle-même, à quelque propriété générale qui en eſt l'origine, qui juſqu'ici nous eſt inconnue, & peut-être le reſtera long-tems. On ſoupçonne qu'il regne autour de l'aimant une eſpece d'atmoſphere, à qui l'on a donné le nom de *matiere magnétique*, & qui forme un tourbillon autour de cette pierre : l'on découvre ſenſiblement ce tourbillon par ſes deux pôles qui ont des effets contraires, l'un d'attirer, l'autre de repouſſer le fer. Ceci ne peut s'entendre que du fer devenu aimant, ainſi que l'obſerve très-bien M. *Deleuze.* Celui qui n'a point acquis de magnétiſme eſt toujours attiré par l'un & l'autre pôle indifféremment. La répulſion n'a lieu qu'à l'égard du pôle de même nom d'un autre aimant, ſoit naturel, ſoit artificiel.

La force attractive d'un *aimant* ſorti de la mine eſt très-peu conſidérable ; c'eſt pourquoi on eſt obligé de l'armer pour augmenter ſa force ; d'ailleurs l'armure dirige & condenſe toute ſa vertu vers les pôles, & fait que ſes émanations ſont toutes dirigées vers la maſſe qu'on met ſous ſes pôles ; mais auparavant il faut s'être bien aſſuré de la polarité de ſa pierre.

L'aimant eſt ſujet à perdre de ſa vertu attractive par ſucceſſion de temps ; pour prévenir & réparer cette perte, il faut l'entretenir dans ſon action, & il conſerve ſa force par l'exercice. *Grew* reconnut la vérité de ce fait, par l'obſervation qu'il fit d'un aimant armé. Il portoit d'abord la moitié plus que ſon poids ; mais n'ayant point été chargé pendant quelques années, il perdit le quart de ſa force. Pour réparer

cette perte; on lui donna d'abord à porter autant de fer qu'il en pouvoit attirer, & on le laiſſa quelque temps dans cet état. Au bout de quelques ſemaines on s'apperçut qu'il pouvoit porter un poids un peu plus peſant; peu-à-peu pendant deux ans on ajouta quelque choſe au poids; non-ſeulement il recouvra ſa premiere vigueur, mais encore il en acquit aſſez pour porter vingt fois ſon premier poids.

Boyle a fait pluſieurs expériences, dont il réſulte que tous les aimants ne perdent pas leur vertu attractive par un feu violent, mais qu'il y en a qui la retiennent en partie; qu'elle peut même être augmentée en les laiſſant refroidir auprès du pôle d'un fort aimant; que l'aimant rougi au feu, & plongé ſubitement dans l'eau, perd plus de ſa vertu que s'il ſe refroidiſſoit à l'air par degrés.

On a obſervé qu'il pouvoit arriver quelquefois que les boîtes des bouſſoles, ou compas de mer, changeaſſent la direction de la bouſſole. Ces boîtes ſont de cuivre jaune, dans la compoſition duquel entre le zinc: il arrive quelquefois que ce zinc contient du fer, qui peut faire changer la véritable direction de l'aiguille aimantée; ainſi il eſt de la plus grande importance de s'aſſurer de la nature du cuivre qu'on emploie. Depuis ces obſervations, les Anglois ne conſtruiſent preſque plus de boîtes de bouſſole avec le cuivre jaune.

Il eſt à remarquer que ce que le fer n'étoit pas par lui-même, la rouille de fer l'eſt quelquefois; je veux dire un véritable aimant: il faut cependant obſerver, à l'égard du fer, que celui qui a été longtemps dans une poſition verticale, eſt aimanté de telle maniere, qu'il attire le fer comme s'il avoit touché une pierre d'aimant, & qu'il conſerve enſuite cette vertu comme un véritable aimant; preuve que la matiere magnétique circule dans l'Univers.

Dans le Cabinet des curioſités de la Société Royale d'Angleterre, il y a une pierre d'aimant de ſoixante livres, qui n'éleve pas à la vérité un fort grand poids, eu égard à ſon volume, mais qui attire une aiguille à la diſtance de neuf pieds. L'Hiſtoire de l'Académie des Sciences parle d'une pierre d'aimant qui peſoit onze onces, & levoit vingt-huit livres de fer, c'eſt-à-dire, plus de quarante fois ſon poids: des Hollandois vouloient la vendre cinq mille livres. On en a vu une dans notre cabinet, qui peſoit avec ſon armure trois gros & demi: elle levoit facilement neuf onces & demie de fer, c'eſt-à-dire vingt-deux fois ſon poids: ce qui eſt très-conſidérable, eu égard à ſa petiteſſe.

L'acier

L'acier s'aimante beaucoup plus facilement que le fer : une aiguille frottée ſur une pierre d'aimant ou ſur un aimant artificiel, & ſuſpendue ſur un pivot, tournera toujours conſtamment une de ſes pointes vers un des pôles ; tel eſt le guide qui conduit les Navigateurs au milieu des mers, lorſqu'ils ne peuvent voir les étoiles. L'aiguille, au lieu de ſe diriger exactement dans la ligne méridienne, s'en écarte de l'un ou l'autre côté. Cette déclinaiſon eſt ſi variable, qu'il n'y a pas peut-être une année, un mois, un jour, une heure où elle ne change, même dans les lieux où elle ſembloit être la plus conſtante, tels que ſous le méridien des Açores, ſous celui du cap des Aiguilles, & de Canton à la Chine. Depuis 1550 juſqu'à 1664, la déclinaiſon a été orientale ; en 1666, l'aiguille étoit préciſément dirigée dans la ligne des pôles. Depuis ce tems juſqu'à préſent, la déclinaiſon a été occidentale. Dans le golfe de Finlande il y a un endroit où la direction de l'aiguille aimantée eſt entre le ſud-oueſt & l'oueſt, & dans un autre vers le nord-oueſt : phénomene ſingulier, ſur lequel eſt encore le voile de la Nature. Le tonnerre communique quelquefois au fer la vertu magnétique. On a appris des Navigateurs que la foudre, en tombant près d'une bouſſole, avoit changé exactement les pôles de l'aiguille. Ceci étant, la *déclinaiſon* ne dépendroit-elle pas des commotions ſouterraines, de la ſtructure du globe, & de la nutation de l'axe ? Rien après la longitude ne peut être plus utile à la navigation que la perfection de la théorie qui traite de la déclinaiſon, & notamment de l'inclinaiſon de l'aiguille magnétique.

L'on fait auſſi des aimants artificiels plus forts que les naturels ; de même que l'on aimante du fer ſans le faire toucher à l'aimant. Pour parvenir aux deux moyens de faire ces aimants factices ; 1°. l'on choiſit des lames d'acier quelconques de longueur égale ; on les fait paſſer chacune pluſieurs fois ſur une pierre d'aimant, on les réunit enſemble par le moyen de deux cercles de fer : voilà un aimant artificiel très-fort ; 2°. l'autre moyen eſt de faire un aimant factice ſans le ſecours de l'aimant naturel ; pour cela il faut placer ſur une enclume des lames d'acier ſemblables aux précédentes, & dans la direction d'un méridien, & les frotter vivement & à pluſieurs repriſes avec une groſſe barre de fer verticale. L'on trouve ces différens procédés très-circonſtanciés dans l'Encyclopédie, dans la Phyſique de M. l'Abbé *Nollet*, &c. C'eſt par le moyen du magnétiſme que différentes perſonnes font mouvoir à volonté des figures ſur des baſſins d'eau, ſavent découvrir où & en

quelle ſituation ſont cachés certains objets, & tous ces autres effets naturels, dont les cauſes ſont annoncées au petit peuple ſous le nom pompeux de l'*Art de Nécromantie.*

Les Médecins inſtruits ne font aucun uſa ge de la pierre d'aimant, ſoit pour l'intérieur, ſoit pour l'extérieur. On lit cependant dans les papiers publics, que l'aimant, & ſur-tout l'artificiel, a la vertu de détruire la douleur des dents. Pour cela il faut que le malade ait le viſage tourné du côté du nord, alors on fait toucher la dent affectée avec le pôle ſeptentrional de l'aimant. On dit qu'à l'inſtant toutes les dents reſſentent une douleur légere, enſuite on éprouve des pulſations dans la dent malade, auxquelles ſuccedé un froid qui s'étend même dans les dents ſaines, & qui ſe change en un engourdiſſement qui eſt ſuivi de l'entiere guériſon. Il ſeroit à deſirer que cet effet magnétique fût auſſi utile dans l'odontalgie : *Quid tentare nocebit?* On trouvera dans notre Minéralogie quelques autres détails ſur l'aimant. Voyez l'article *Fer.*

AIMORRHOUS ou HŒMORRHOIS. Serpent d'Afrique, qui ſe tient dans les fentes des rochers qui vont en précipices. L'*aimorrhoïs* a trois palmes de longueur; ſa queue eſt fort menue, & ſes yeux ſont très-étincelans. Ce ſerpent ſe traîne tantôt droit & lentement, tantôt il ſe recourbe quand il marche, comme fait le ſerpent *céraſte.* Il eſt tout couvert d'écailles, qui font un grand bruit quand l'animal s'agite: ces écailles rougeâtres ſont mouchetées de noir & de blanc. La morſure de l'*aimorrhoïs* produit un effet bien ſingulier; c'eſt de faire ſortir le ſang tout pur des poumons, des gencives, de la racine des ongles, du coin de l'œil, même par la voie des urines, & de ſupprimer la reſpiration. Si l'expérience ſeule a appris ces pernicieux effets, l'expérience ſeule peut mener à la découverte des remedes, dit M. *de la Métrie* dans ſon commentaire ſur *Boerhaave.*

AJOL ou ROCHAU. Voyez *Merlot.*

AJONC. *Voyez* GENET ÉPINEUX.

AIOTOCHTLI. Voyez *Armadille.*

AIR, *aer.* L'air eſt ce fluide mobile, inodore, ſans couleur, tranſparent au point d'être inviſible, que nous reſpirons & aſpirons continuellement, qui n'affecte aucun de nos ſens, ſi ce n'eſt le toucher, & qui eſt répandu autour de nous juſqu'à une certaine hauteur que l'on eſtime de dix-huit à vingt lieues. Il eſt ſuſceptible de dilatation & de compreſſion. C'eſt un des agens les plus conſidérables & les plus

univerſels qu'il y ait dans la Nature, tant pour la conſervation de la vie des animaux, que pour la production des plus importans phénomenes qui arrivent ſur la terre. Tous ces merveilleux effets ſont dûs à ſes principales propriétés, qui ſont ſa *fluidité*, ſa *peſanteur* & ſon *élaſticité*: toutes propriétés que les expériences de Phyſique démontrent d'une maniere inconteſtable.

La nature de cet Ouvrage ne nous permet que de donner un léger tableau des divers effets produits par ces propriétés.

On prétend que l'air doit au feu ſa fluidité, & que ſans cet agent il deviendroit une maſſe ſolide impénétrable; ſa température eſt la même quand l'eau commence à ſe geler, & lorſque la glace commence à ſe fondre. La peſanteur de l'air eſt à celle l'eau à-peu-près comme 1 eſt à 850; c'eſt ſa *peſanteur* qui ſoutient le mercure dans les barometres, éleve l'eau dans les pompes, occaſionne auſſi l'écoulement des liqueurs par les ſyphons, & fait couler le lait dans la bouche des enfans qui tetent.

On eſtime qu'une colonne d'air du haut de l'atmoſphere juſqu'à nous, c'eſt-à-dire de 18 à 20 lieues de hauteur, à diametre égal, peſe autant que 28 pouces de mercure ou 32 pieds d'eau. Un pied quarré, baſe de cette colonne, peſe 1728 liv.; & tout homme (ſa ſurface eſtimée 15 pieds quarrés), preſſé en tout ſens par l'air, en ſoutient une maſſe de 25900 livres & l'effort de cette maſſe; mais ſon élaſticité nous empêche d'en être écraſés. La peſanteur de cet élément le force à ſe précipiter vivement dans tous les eſpaces qu'il n'occupe pas, & où il peut trouver accès, lorſqu'ils ne ſont pas remplis par des corps plus peſans que lui.

On eſtime encore que l'air que nous reſpirons eſt quatorze mille fois plus denſe que celui de l'extrémité de l'atmoſphere, & 70 mille fois moins rare que celui de la région éthérée: celui-ci eſt un air ſupérieurement raréfié, dont la machine pneumatique ne peut ſe purger entiérement; enfin les Phyſiciens eſtiment que l'air de la région ſupérieure de l'atmoſphere eſt un million de fois plus rare que l'or; mais ce ſont des conjectures d'approximation, dont l'expérience ne peut démontrer l'exacte certitude. Toujours eſt-il vrai que l'air décroît de denſité, & augmente en froideur en raiſon de ſon élévation. Cet air agit tellement ſur nos ſens, que ſur les plus hautes montagnes, les liqueurs ſpiritueuſes ſont preſque inſipides, & le ſon perd ſa force.

La froideur de l'air fait baiſſer la liqueur dans le thermometre ; ſa ſéchereſſe ou ſon humidité occaſionnent les mouvemens de l'hygrometre. L'air, après le feu, eſt l'élément le plus léger ; donc il eſt toujours à la ſurface des corps avec leſquels il n'eſt pas combiné : il ne les pénetre que lorſqu'il ne rencontre pas de matiere plus peſante que lui, & qui s'oppoſe à ſon paſſage. L'air ſe charge, pendant l'inſpiration, des vapeurs dont le ſéjour nous feroit nuiſible, & nous en délivre par l'expiration. Il eſt le principe de la vie & de la mort. Sans ſon ſecours le feu & la lumiere ne peuvent ſubſiſter : l'air eſt le principe du ſon, il le propage à onze cents pieds dans une ſeconde, & cette propagation eſt moins rapide que celle de la lumiere. S'il n'exiſtoit point, le goût, l'odorat, l'ouie feroient des organes inutiles, & les ſemences demeureroient enſevelies dans le ſein de la terre ſans ſe développer ; en un mot, ſans l'air, point d'exiſtence ſenſitive, & par un effet contraire il concourt à la deſtruction des corps inorganiques : il eſt auſſi la cauſe de la réfraction & des crépuſcules.

L'air eſt ſuſceptible de compreſſion & de dilatation. Il ſe raréfie & ſe condenſe en raiſon des poids dont il eſt chargé ; la chaleur le dilate, le raréfie, la ſeule eau bouillante augmente d'un tiers la force de ſon reſſort. La chaleur pouſſée à un degré éminent, lui fait occuper un eſpace treize à ſeize fois plus grand que ſon volume ordinaire. C'eſt ce reſſort de l'air comprimé, & l'eau réduite en vapeurs, qui ſoulevent les entrailles de la terre, & occaſionnent ces tremblemens de terre, ces exploſions qui engloutiſſent quelquefois des villes entieres. Il ſe charge d'un nombre prodigieux de corps hétérogenes qui en alterent la nature, & qui ſouvent le rendent ſi funeſte aux êtres animés. Un air chargé d'exhalaiſons des latrines, des cimetieres, des boucheries, des marécages, des tanneries, des cloaques, peut arrêter la circulation & ſuffoquer la perſonne qui le reſpire. On prétend qu'une grande quantité de bougies allumées dans un appartement fermé, de même que le feu des poëles ou d'autres matieres graſſes, lui font perdre beaucoup de ſon élaſticité ; ce qui peut occaſionner en partie ces maladies de vapeurs ſi communes parmi les Grands. Il feroit à ſouhaiter que dans bien des circonſtances on renouvellât l'air par le moyen d'un ventilateur. Voyez l'article *Exhalaiſons*.

Dans nos Spectacles, comme dans nos Hôpitaux, nos Caſernes & autres habitations fermées, après un certain temps, on ne reſpire qu'un

air qui a perdu une partie de son ressort, & chargé de quantité d'exhalaisons qui ne peuvent que gêner la respiration. Un bon air, tel qu'il convient à l'économie animale, doit être d'une température proportionnée à l'ordre des saisons, exempt d'exhalaisons hétérogenes, corrompues, & de tout mêlange qui le rend trop grossier, trop pesant ou trop humide. Un air calme & de durée est bientôt nuisible; modérément froid, il est préférable à l'air chaud. On prétend que l'air a sur la mer un mouvement plus grand, plus constant que sur terre, qu'il est infiniment plus pur, & qu'il convient fort aux poitrinaires & à ceux qui sont attaqués de la consomption. Voyez l'Ouvrage intitulé : *de l'utilité des Voyages maritimes.*

L'air, à la hauteur de 32400 toises, est, suivant M. *de la Hire*, 4626 fois plus rare qu'à la surface de la mer; &, selon M. *Cassini*, à la hauteur de 34050 toises, il est 4026 fois plus rare.

Tout ce que le feu peut volatiliser, tout ce qui fermente ou pourrit, tout ce qui peut être converti en fumée, &c. peut prendre place parmi les substances aériennes; mais de toutes les émanations qui flottent dans le vaste océan de l'atmosphere, les principales sont celles qui consistent en parties salines.

L'air, ainsi que les autres élémens, tend à un parfait équilibre; cet équilibre est-il dérangé par un air plus vif, plus agité, &c. il devient la cause du vent. *Voyez l'article* VENTS.

Tous les corps renferment de l'air; mais de même que le feu, il est sous deux états différens. Lorsqu'il est dans leurs pores, il jouit de son ressort, il est pur, isolé, & une foible chaleur l'en déloge : s'il entre comme principe constituant dans les corps, il y est fixé, consolidé, & n'y jouit point de sa propriété élastique : ainsi que le feu sous la forme de phlogistique, il devient principe secondaire. Le volume d'air dans cet état de fixité est tellement resserré, dit M. *Deleuze*, que lorsqu'on l'a dégagé (par la décomposition), & qu'il a repris son élasticité, il occupe quelquefois un espace deux cents ou trois cents fois plus grand que le volume du corps où il étoit renfermé. Au reste, quelques Physiciens regardent cet air fixe comme le *gluten*, ou le moyen d'union des parties des mixtes.

Quels effets merveilleux ne résultent point de l'harmonie des divers élémens! ils ont tous un besoin mutuel les uns des autres; la terre seroit stérile sans l'eau; l'eau perdroit sa fluidité si le feu l'abandonnoit,

& sans l'air le feu seroit bientôt éteint. L'air libre est donc l'ame, le véhicule de la combustion : les expériences de Physique le démontrent.

AIRELLE ou MYRTILLE, en latin *vitis idea*. L'airelle, que l'on nomme aussi *raisin des bois* ou *morets*, est un petit arbrisseau haut d'un pied & plus, couvert d'une écorce verte ; ses feuilles sont plus grandes que celles du buis, moins fermes, dentelées par les bords, & posees alternativement ; ses fleurs sont à huit étamines & un pistil, monopétales & formées en grelots, de couleur blanche-rougeâtre, auxquelles succedent des baies de couleur d'un bleu foncé, d'un goût astringent, de la grosseur d'une baie de genievre. Cette plante, appellée *brimbelle* en Lorraine, croît en terre maigre, dans les bois & les vallées désertes : elle fleurit en Mai, & ses fruits sont mûrs en Juillet. Ils ont une douceur mêlée d'acidité, qui les rend assez agréables au goût : les Bergers & les Montagnards en mangent avec plaisir.

On exprime le suc des baies que l'on fait épaissir, & que l'on nomme alors *rob*. Cette composition est astringente, propre pour la dyssenterie, & peut être substituée au suc d'acacia.

Des Cabaretiers se servent des baies de l'airelle pour rougir leurs vins blancs : cette falsification n'est pas bonne, mais elle est bien moins dangereuse que d'autres qui se pratiquent en Allemagne. On se sert du même suc pour teindre les toiles, le linge & le papier en bleu ou plutôt en violet.

Cet arbuste croît à une certaine hauteur dans les forêts de la Louisiane : son fruit y est fort estimé. En l'écrasant dans l'eau, on en fait une liqueur fort agréable.

Il y a plusieurs autres especes de ce genre, auquel, dit M. *Deleuze*, on rapporte aussi la *canneberge*, dont la fructification est absolument la même, quoique la corolle en soit un peu différente.

AJUBATIPIPA. Arbre du Brésil, qui a cinq ou six palmes de haut, & dont le fruit est semblable à notre amande, excepté qu'il est noir. On en tire une huile de la même couleur, dont les Sauvages se servent pour fortifier les articulations. *Encyclop.*

ALABASTRITE ou FAUX-ALBATRE, *pseudo-alabastrum*. Pierre gypseuse, solide, ordinairement blanchâtre & transparente comme de la cire : elle se taille facilement, & est susceptible d'un poli moins brillant que le marbre. Les Allemands, & aujourd'hui les François font avec cette pierre des tables, des colonnes, des vases & des figures

aſſez agréables ; mais ils confondent mal-à-propos l'alabaſtrite qui eſt indiſſoluble dans les acides, avec l'albâtre oriental qui eſt calcaire. Il y a des vaſes d'alabaſtrite ſi tranſparens, que ſi l'on y enferme une lumiere, elle brille à travers le vaſe, & répand aſſez de clarté pour lire à trois ou quatre pieds de diſtance ; il y en a auſſi de preſque toutes les teintes de l'albâtre oriental. On vient d'en découvrir une belle carriere à Lagny, près Paris. *Voyez* ALBATRE.

ALAGTAGA. Cet animal eſt plus petit qu'un lapin : il a le corps plus court, ſes oreilles ſont longues, larges, nues, minces, tranſparentes & parſemées de vaiſſeaux ſanguins très-apparens. La mâchoire ſupérieure eſt beaucoup plus ample que l'inférieure, mais obtuſe & aſſez large à l'extrémité : il a de grandes mouſtaches autour de la gueule ; ſes dents ſont comme celles des rats ; les yeux grands, l'iris & les paupieres brunes ; le corps eſt étroit en avant, fort large & preſque rond en arriere ; la queue moins longue & moins groſſe qu'un petit doigt ; elle eſt couverte ſur plus de deux tiers de ſa longueur de poils courts & rudes ; ſur le dernier tiers ils ſont plus longs, & encore plus longs, plus touffus & plus doux vers le bout, où ils forment une eſpece de touffe noire au commencement, & blanche à l'extrémité. Les pieds de devant ſont très-courts, ils ont cinq doigts ; ceux de derriere qui ſont très-longs n'en ont que quatre, dont trois ſont ſitués en avant, & le quatrieme eſt à un pouce de diſtance des autres ; tous ſes doigts ſont garnis d'ongles plus courts dans ceux de devant, & un peu plus longs dans ceux de derriere. Le poil de cet animal eſt doux & aſſez long, fauve ſur le dos, blanc ſous le ventre. Cet animal eſt une eſpece de *gerboiſe*. Voyez ce mot.

ALAIS ou ALETHES. Oiſeau de proie qui vient des Indes Orientales & du Pérou, & qui vole bien la perdrix. On en entretient dans la fauconnerie du Roi : ces oiſeaux ſont fort chers. *Voyez* FAUCON.

ALAMATOU. Prune de l'île de Madagaſcar. On en diſtingue de deux ſortes : l'une a le goût de nos prunes ; toutes deux ont des pepins : mais celle qu'on nomme *alamatou iſſaie*, & qui a le goût de la figue, eſt un aliment dont l'excès paſſe pour dangereux. *Encyclopédie.*

ALAN. Chien de l'eſpece qu'on nomme *dogue*. *Voyez à la ſuite du mot* CHIEN.

ALAQUECA. Pierre qui ſe trouve à Balagate aux Indes, en petits fragmens polis, auxquels on attribue la vertu d'arrêter le ſang, quand

ils ſont appliqués extérieurement. La pierre que nous avons vue ſous ce nom, étoit une *pyrite*.

ALATERNE, *alaternus*. Petit arbriſſeau de la grandeur du *troêne*, & couvert d'une écorce aſſez ſemblable à celle du cériſier. Ses fleurs ſont petites, en entonnoir, découpées en cinq parties, blanches, odorantes, & ſuivies de baies diſpoſées en grappes ſucculentes, & noires lorſqu'elles ſont mûres. Ses feuilles, qui ſont aſtringentes & rafraîchiſſantes, reſſemblent à celles du *filaria*, dont on le diſtingue facilement, parce que ſes feuilles ſont arrangées alternativement, au lieu que le *filaria* les a oppoſées. De plus il y a deux ſtipules (eſpece de petites feuilles) aux pédicules de ſes feuilles, & le *filaria* n'en a point. *Voyez* FILARIA.

L'alaterne, que M. *Linneus* met dans le genre du nerprun, fait un joli buiſſon, & conſerve le vert brillant de ſes feuilles pendant l'hiver. Il faut couvrir ſes racines de litiere pour les garantir des fortes gelées : ſi les branches meurent, la ſouche repouſſe & donne en peu de temps un nouvel arbre : ſa ſemence nous vient de Provence, d'Italie, d'Eſpagne. Son bois reſſemble à celui du chêne-vert : on dit que l'on en fait de jolis ouvrages d'ébéniſterie.

ALBATRE, *alabaſtrum*. L'albâtre eſt une pierre calcinable, un peu moins dure que le marbre, dont la tranſparence eſt d'autant plus grande, qu'elle approche davantage du blanc de cire. Il y en a de rouſsâtre, de rougeâtre, d'un blanc ſale, d'autres d'un beau blanc ou de couleur de citron, & de toutes les couleurs les plus riches. On en voit où il y a des veines ou bandes ou zones, que l'on appelle *onycées*, & que l'on pourroit comparer à celle des pierres d'agates fines, que l'on appelle *onyces*. *Voyez* ONYX. C'eſt dans ce ſens que l'on pourroit dire qu'il y a de l'*albâtre onyce*. Il s'en trouve auſſi de figurées avec de petites taches noires, diſpoſées de façon qu'elles reſſemblent à de petites mouſſes, & qu'elles repréſentent des bandes de gazon : c'eſt pourquoi on pourroit l'appeller *albâtre herboriſé*, à l'imitation des pierres demi-fines qui portent ce nom. *Voyez* DENDRITE.

Il y a encore d'autres ſortes d'albâtre : celui qui étant ſcié & poli, offre de belles taches en forme de plis concentriques & ondoyans, s'appelle *albâtre d'agate* ; celui qui eſt preſque tout criſtalliſé en rayons, & que l'on ſcie de maniere à rencontrer la ſuperficie des aiguilles, eſt l'*albâtre glacé* ou le *mayella ghiacciati* des Italiens ; enfin l'albâtre qui a la pâte

pâte du marbre de Carrare, dont les Statuaires se servent, est d'un blanc de lait & fort tendre.

L'albâtre, que l'on ne doit regarder que comme une espece de *stalactite*, n'est point susceptible de prendre un poli aussi beau & aussi vif que celui du marbre, parce qu'il n'a point la même dureté. Lorsque sa surface est polie, on la croiroit frottée avec de la graisse. On l'emploie à faire des manteaux de cheminées, des tables, de petites colonnes, des vases, des statues & d'autres ouvrages d'une beauté singuliere.

On distingue deux sortes d'albâtre, l'*oriental* & le *commun*. L'*oriental* est celui dont la matiere est la plus dure, la plus pure, la plus fine, & dont les couleurs sont plus vives. Cet albâtre est plus recherché & plus cher que l'albâtre ordinaire. Celui-ci n'est pas rare; on en trouve en France, aux environs de Cluny dans le Mâconnois: il y en a aussi en Allemagne, en Lorraine & en Italie; & il est encore plus commun que l'on ne croit. L'albâtre oriental se trouve en Italie, en Espagne, &c.

Des Chimistes modernes & quelques Naturalistes donnent le nom d'*albâtre* à une sorte de pierre à plâtre, & singuliérement à celle qui est assez pure, & qui a la demi-transparence & la couleur du marbre blanc; mais cela demande une explication. Ces Auteurs semblent avoir donné le nom d'albâtre à une pierre qui, à la vérité, lui ressemble beaucoup, tant par son tissu que par sa blancheur; par les veines & les couleurs qu'on y remarque. Cette pierre qui est un vrai gypse (*alabastrite*), se trouve sur-tout en différentes parties de l'Allemagne; & c'est sur elle que M. *Pott* a fait toutes ses expériences, pour découvrir la nature de la pierre gypseuse: on vient d'en découvrir aussi une très-belle carriere aux environs de Paris, & qu'on exploite avec succès; mais, nous le répétons, le véritable albâtre, & sur-tout celui que nous connoissons sous le nom d'*albâtre oriental*, dont on fait tant de beaux ouvrages, dont la plupart des statues, des urnes & vases anciens sont faits, doit être regardé comme une pierre calcaire, puisqu'il fait effervescence avec les acides, & se change en chaux par la calcination. Pour peu qu'un Naturaliste soit éclairé de la Chimie & de la Physique, il reconnoîtra sans peine, en voyageant & visitant les carrieres, que l'albâtre n'est qu'une stalactite spatheuse & calcaire, & que c'est le marbre ou une pierre à chaux qui produit cette stalactite. Tous les cabinets des Curieux en

peuvent fournir des échantillons. Ainſi la pierre que MM. *Wallerius*, *Pott*, &c. nomment albâtre, & qu'ils placent parmi les gypſes, n'a rien de commun, ſinon la reſſemblance extérieure avec ce que nous entendons par albâtre. *Voyez* STALACTITE, GYPSE & ALABASTRITE.

ALBATRE VITREUX. C'eſt exactement une eſpece de *ſpath fuſible*. Cette ſorte de faux albâtre, quoique tendre, eſt ſuſceptible d'un beau poli; il eſt fort peſant, & a été formé par voie de filtration ou par dépôt, comme l'albâtre calcaire ou oriental. Nous avons vu en Angleterre, qui eſt la patrie de l'albâtre vitreux, quantité de bijoux & de vaſes précieux faits de cette matiere. La couleur en eſt communément violette, tachetée par zones blanches ou jaunâtres, & chatoyantes comme des primes d'améthyſte.

ALBATRES ou ALBATROSS, *albatrus aut albatroca marina*. Genre d'oiſeau aquatique, fort commun au Cap de Bonne-Eſpérance, grand comme le pélican : ſes aîles ont dix pieds d'envergure; ſon bec eſt jaunâtre, long & crochu par le bout ſupérieur ; l'inférieur eſt comme tronqué; les deux mâchoires ſont comprimées latéralement; les narines ſont près de la tête, & ont une forme conique; les plumes du ventre ſont de couleur blanche; celles du dos, d'un brun ſale; la queue & les aîles, de couleur bleuâtre foncé ou noirâtre : il n'a que trois doigts qui ſont tous dirigés en avant, & joints enſemble par une membrane; le doigt du milieu a près de ſept pouces de longueur. On croit que l'oiſeau nommé *vaiſſeau de mer*, qui eſt plus petit, eſt du même genre.

ALBERGAME DE MER, *malum inſanum*. Zoophyte marin que *Rondelet* a ainſi nommé à cauſe de ſa reſſemblance avec l'eſpece de pommes d'amour longues, auxquelles on a donné le nom d'*albergaine* à Montpellier. On voit ſur l'albergame des apparences de feuilles ou de plumes; c'eſt en quoi ce zoophyte differe de la grappe de mer. Il y a auſſi quelque différence dans leur pédicule. *Voyez* GRAPPE MARINE & ZOOPHYTE.

ALBERGE ou ALBERGIER. Eſpece de pêcher dont les fruits ſont des pêches précoces qui ont une chair jaune, ferme, & ſe nomment *alberges*. Ces fruits ſemblent faire la nuance entre la pêche & l'abricot. *Voyer* PÊCHER.

ALBICORE. Nom donné à un poiſſon qui ſe trouve vers les latitudes méridionales de l'Océan, où il fait la guerre aux poiſſons volans.

L'*albicore* a la figure & le goût du maquereau, mais il eſt plus grand ; ſes nageoires ſont jaunes.

ALBRAND ou ALEBRAN. On donne ordinairement en vénerie ce nom aux jeunes canards ſauvages, & à ceux qui naiſſent de canards privés, que l'on a fait couver ſur des étangs, mais dont les petits vivent entiérement de ce qu'ils y trouvent.

Le canard albrand perd ce nom, lorſqu'il eſt capable de voler, & porte alors celui de *canard ſauvage*. Tout le monde ſait qu'ils ſont d'un goût beaucoup plus délicat que ceux de baſſe-cour. Ce goût eſt ſans doute l'effet des alimens dont ils ſe nourriſſent, & de l'exercice continuel qu'ils font en volant; car il eſt certain que rien n'eſt ſi propre à volatiliſer les ſucs des animaux, que le mouvement. *Voyez* CANARD.

ALCANA, eſt le nom de la racine de bugloſe, dont on ſe ſert pour teindre en rouge; ſes feuilles, infuſées dans l'eau, donnent une couleur jaune; & dans un acide, comme le vinaigre, une couleur rouge. On exprime, des fruits de cette plante, une huile d'une odeur très-agréable, dont on fait uſage en Médecine.

Si on prépare la racine de cette plante avec de la chaux vive, on obtient une belle couleur de roſe brillante, dont les Orientaux ſe ſervent pour leurs dents & leur viſage. Quelques Arabes ont donné auſſi le nom d'alcana à la colle de poiſſon. Voyez à l'article *Eſturgeon*.

Il y a une fauſſe eſpece de troëne des Indes & de Barbarie, nommé par les Maures & les Turcs *kenna* ou *knah*, c'eſt l'*alhenna*, dont les feuilles, réduites en poudre fine, & miſes en pâte avec du ſuc de limon, ſont employées comme coſmétiques ; les hommes en teignent leur barbe ; les Négreſſes de l'Afrique, les femmes Turques & Juives, l'emploient pour donner à leurs ongles, & quelquefois aux cheveux, une belle couleur rouge qui dure juſqu'à leur nouvelle reproduction.

M. *Deleuze* dit que l'*alhenna* n'eſt pas du genre du troëne; ſa fleur eſt à huit étamines diſpoſées deux à deux, & n'a qu'un piſtil: le calice eſt découpé en quatre pieces; la corolle eſt formée de quatre pétales, & le fruit eſt une capſule à quatre loges.

ALCÉE. Animal connu des Anciens, que l'on croit être l'*élan*. On donne auſſi le nom d'*alcée* à la mauve ſauvage. *Voyez ces mots.*

ALCHIMELECH. Plante connue ſous le nom de *mélilot égyptien*. Voyez ce mot.

ALCHMINIER. *Voyez* NÉFLIER.

ALCO. Voyez à l'article *Chien.*

ALCYON, *alcedo marina.* Oiseau marin très-célébré par les Anciens, & duquel on a dit bien des merveilles. On ne sait pas bien à quel oiseau on doit rapporter l'alcyon des Anciens. L'oiseau avec lequel on lui trouve le plus de ressemblance, est celui que l'on voit à la Louisiane & aussi à la Chine, connu sous le nom d'*hirondelle de la Chine.*

Cet oiseau est de la couleur & de la forme de l'*hirondelle;* il a des membranes aux pattes, comme les canards; l'extrémité de ses aîles est d'un jaune aurore. Les alcyons ne vont jamais que par bandes, & ne paroissent que pendant les tempêtes: ils suivent les vaisseaux, volent fort vîte à un pied ou deux au-dessus de l'eau, & en se coupant les uns les autres; quelquefois ils frisent l'eau, & ne vivent qu'à la mer. On assure que les Marins, sur-tout les matelots, respectent si fort les *alcyons*, qu'ils n'osent en tuer.

Le nid des alcyons est blanc, d'une transparence de cire, comme un vase d'argile, plus ou moins uni & très-léger; on ne fait pas de cas de ces nids quand ils sont rougeâtres. Quelques Marins disent que ces nids sont composés avec le *goëmon*, espece d'algue marine, qui a une bonne odeur: ils ajoutent que ces oiseaux traînent leur nid jusqu'au bord de la mer; & que lorsqu'il vient un vent de terre, ils levent une aîle qui leur sert de voile, le vent pousse le petit vaisseau au large, & ils voguent ainsi sur leurs nids au milieu des eaux. Voilà une idée brillante, à laquelle il ne manque peut-être que la vérité.

D'autres disent que ces nids d'alcyons, que les Chinois estiment comme un mets délicieux, & que l'on voit en Europe dans le Cabinet des Curieux, sont formés par une espece d'écume blanche, qui sort du bec de ces oiseaux quand ils sont en amour. Paroît-il y avoir plus de vérité dans ce dernier fait?

Quoi qu'il en soit, ces nids sont un objet de commerce considérable dans toute l'Inde, & sur-tout à la Chine; les Chinois qui les appellent *saroi-bura*, les achetent 45 sous l'once, argent de France; ils les mangent avec du gingembre, ou les font bouillir avec un autre aromate qui en déguise la saveur insipide & glutineuse: ils les estiment bons pour guérir les maux d'estomac & les maladies de langueur. On les recueille sur les bords de l'île de Haynan, & dans les mers de la Chine, sur les bords de l'île de Java, de la Cochinchine, de Timor, de Sumatra, des Moluques & de la presqu'île de Malacca. Ces nids d'oiseaux,

lorſqu'ils ſont ſecs, ont une conſiſtance de cire ou de corne; mais lorſqu'ils ont été bouillis, ils reſſemblent à des cartilages de veau.

L'*alcyon des modernes*, eſt un de nos oiſeaux les plus beaux, que l'on nomme *martin pêcheur.* Voyez ce mot. Des Auteurs ont fait mention d'alcyons des Berbices, l'un à longue queue qui nous paroît être le jakamar de Cayenne, l'autre eſt naturel auſſi aux Berbices, & a de même deux doigts antérieurs & deux poſtérieurs; mais ſa queue eſt courte, & ſon bec indique mieux le caractere diſtinctif propre au genre des alcyons. M. *Voſmaër* vient de décrire deux petits alcyons des Indes: ils n'ont que deux doigts antérieurs & un poſtérieur; l'un eſt mâle, le deſſus de ſa tête eſt châtain, ainſi que ſa queue; le plumage des aîles eſt en partie bleu & en partie noir; tout le reſte eſt en quelque ſorte jaunâtre. Le plumage de la femelle eſt preſque tout châtain roux.

ALCYON ou ALCYONIUM. Corps ou ſubſtance qui ſe trouve dans les mers. On en voit qui ſont creuſes & ſpongieuſes, ce qui les avoit fait regarder par quelques-uns comme le nid de l'alcyon; d'autres avoient mis cette ſubſtance au rang des plantes marines. Enfin M. *Peyſſonel* a découvert que l'*alcyonium* étoit une ruche quelquefois charnue, produite & formée par des animaux de mer, aſſez ſemblables aux polypes. *Voyez* Polypier, Guépier de mer, & Alcyon *à l'article* Corallines.

ALCYONITES. Ce ſont les alcyons devenus foſſiles. *Voyez l'article* Fongites.

ALCYON VOCAL. *Voyez* Rousselore.

ALETHES. *Voyez* Alais.

ALGUE, *alga.* Genre de plante qui croît dans les eaux de la mer. Il y en a de beaucoup d'eſpeces, ou plutôt on a donné ce nom à diverſes plantes de genres différens, tantôt à des fucus, tantôt à une ſorte de conferva. La plante qu'on appelle communément & improprement *algue*, celle dont on fait quelque uſage, eſt une eſpece de plante marine d'un genre de la claſſe des chiendents, une eſpece de ſouchet. Ses feuilles ſont longues d'environ deux à trois pieds, molles, d'un vert obſcur, reſſemblantes à des courroies. Cette plante croît en grande quantité le long des bords de la mer Méditerranée & ailleurs: les payſans la font ſécher ſous le nom de *bauque*, & en tirent un bon fumier pour leurs terres. Les Verriers & les Parfumeurs en enveloppent leurs bouteilles.

On emploie les cendres de l'algue vraie, qui contient beaucoup de ſel, pour ſervir de fondant au ſable dont on ſe ſert pour faire du verre. Cette plante eſt vulnéraire & deſſicative.

Il croît dans la mer, ſur les côtes de l'Iſlande, une eſpece d'algue, *alga ſacharifera*, qui ne differe guere de la précédente, qu'en ce que ſes feuilles ſont un peu plus graſſes & jaunâtres. Lorſque cette algue a reſté à nud expoſée à l'ardeur du ſoleil, il ſe forme ſur ſa ſurface de petits grumeaux d'un ſel doux & de bon goût, dont les habitans des côtes de cette île ſe ſervent à la place du ſucre. Ils recueillent auſſi cette plante avant qu'elle ſoit couverte de ce ſucre, pour la manger en ſalade. *Voyez* FUCUS *&* VAREC.

ALGUETTE, *zannichellia*. Genre de plante aquatique, décrit par *Pontedera* ſous le nom d'*aponogeton*, & auquel on a donné le nom d'un fameux Apothicaire de Veniſe, appellé *Zannichelli*. Ses fleurs ſont mâles & femelles, ſans pétales. La fleur mâle eſt ſans calice, & n'a qu'une ſeule étamine; la fleur femelle qui ſe trouve auprès, eſt enveloppée d'une membrane qui tient lieu de calice; les fruits viennent aux aiſſelles des feuilles, ce ſont des ſemences oblongues renfermées dans des capſules. *Antolog. page 117.*

ALHAGI. *Voyez* AGUL.

ALHENNA. *Voyez à l'article* Alcana.

ALHASSER. *Voyez à l'article* Apocin.

ALIBOUFIER. *Voyez* STORAX-CALAMITE, décrit à l'article STYRAX.

ALISIER ou ALIZIER, *gratægus*. Arbre de forêt, de moyenne grandeur, qui ſe plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond. Ses fleurs ſont en roſe, raſſemblées en bouquet. Son fruit eſt une baie charnue, arrondie, terminée par un ombilic qui eſt le reſte du calice; elle renferme deux ſemences oblongues & cartilagineuſes. Les feuilles des aliſiers ſont grandes, fermes, échancrées à l'inſertion du pédicule, ſeptangulaires & placées alternativement ſur les branches. M. *Deleuze* dit que les autres caracteres de ce genre ſont que la fleur, dont la corolle eſt à cinq pétales & le calice à cinq pointes, contient pluſieurs étamines attachées au calice, & deux piſtils.

Il y en a une eſpece nommée l'*alouche de Bourgogne* ou le *ſorbier des Alpes*, qui conſerve plus long-temps la beauté de ſes feuilles. Le fruit de l'aliſier attire les oiſeaux dans les taillis : ſes fleurs qui viennent

par bouquets, font un bel effet au printemps. Comme cet arbre vient assez bien à l'ombre, il est propre à garnir les clairieres dans les bois de moyenne grandeur. Son fruit, lorsqu'il est mûr, est assez agréable à manger. Son bois est fort dur; mais il n'a point de couleur. Les Charpentiers l'emploient pour faire des alluchons & des fuseaux dans les rouages des moulins. Les Tourneurs le recherchent; les Menuisiers en montent leurs outils: les jeunes branches servent à faire des flûtes & des fifres. Le fruit de l'alisier est astringent; sa racine donne une teinture noirâtre.

ALISMA. Quelques-uns donnent ce nom à une espece de *doronic* à fleur jaune radiée, dont les feuilles sont assez semblables à celles du plantain velu; sa semence est longuette, garnie d'une aigrette, âcre, odorante. Sa racine est rougeâtre, fibreuse, d'un goût piquant, aromatique & agréable; cette plante est célebre en Allemagne sous le nom d'*arnica*, espece de donoric. L'infusion des fleurs de ce *doronic* arrête le crachement de sang: comme vulnéraire, cette plante est utile dans les grandes chûtes; les paysans la substituent avec succès à l'*ellébore*, dans les maladies des bestiaux. *Oribase* attribue encore à l'*alisma* la propriété de guérir ceux qui ont mangé du lievre marin. *Voyez* DORONIC *&* LIEVRE MARIN.

L'alisma de *Linneus* & de *Dillenius* est d'un genre bien différent: c'est une plante aquatique à petite fleur blanche, non radiée, mais en rose, & que *Tournefort* avoit mise au nombre des renoncules. Quoique, suivant M. l'Abbé *Bacheley*, elle n'en ait aucunement les caracteres, puisqu'elle n'a que trois petits pétales, à l'onglet desquels il n'y a aucun nectaire, tandis que les renoncules ont toujours cinq pétales, avec autant de nectaires, qui les distinguent des *anemones*, des *populago*, des *adonnis*, des *hellebores*, &c. D'ailleurs l'alisma differe encore essentiellement des renoncules par le nombre des étamines & des pistils. Comme l'alisma a des feuilles qui ressemblent assez à celles du plantain à grandes feuilles, il est appellé aussi par quelques-uns le *plantain d'eau.*

ALKALI. *Voyez* Sel alkali.

ALKEKENGE, COQUERET ou QUOQUERELLE, *alkekengi.* C'est une plante qui croît dans les vignobles aux environs de Paris. Ses racines sont genouillées & garnies de fibres grêles. Ses tiges rougeâtres, un peu velues & branchues, ont une coudée de haut; ses feuilles

naiffent oppofées, affez femblables à celles de la morelle, mais plus grandes & non crenelées. Ses fleurs fortent des aiffelles des feuilles ; elles font d'une feule piece, en forme de baffin, blanches : le calice s'étend en une veffie membraneufe, d'abord de couleur verte, qui devient enfuite écarlate & à cinq quartiers : il contient un fruit ou baie de la figure, de la grandeur, de la couleur d'une cerife, d'un goût d'abord acide, enfuite fort amer. M. *Haller* ajoute que ce fruit même a la propriété finguliere de n'être acide que quand on peut l'avaler fans le toucher, & de devenir amer, dès que la main y a touché.

Trois ou quatre de ces grains font excellens dans la rétention d'urine & pour les hydropiques : le vin d'alkekenge, à la dofe de quatre onces tous les matins, eft très-utile à ceux qui ont la gravelle ; on met quatre parties de raifins & une de grains d'alkekenge. Quatre ou cinq de ces grains dans une émulfion, foulagent dans la colique néphrétique.

ALKERMÈS, ou improprement *graine d'écarlate*. Voyez KERMÈS.

ALLÉLUIA, en latin *oxis*. Cette plante baffe qui croît naturellement dans les bois, à l'ombre, ne graine point, & ne fe multiplie que par de grandes traînaffes ou rejettons qui fortent de fon pied, de même qu'il en fort des violettes & des marguerites. L'*alléluia*, que l'on nomme auffi *pain à coucou*, porte des fleurs en cloche, auxquelles fuccedent des fruits membraneux, oblongs, divifés en cinq loges, qui contiennent quelques femences rouffâtres, enveloppées chacune d'une membrane élaftique, qui les lance affez loin lorfqu'elle eft mûre : fa feuille a la forme d'un trefle : étant defféchée, elle fufe fur les charbons ardens, preuve qu'elle contient du nitre. Toute la plante eft odorante & contient un fuc aigrelet, qui la rend propre à modérer la trop grande fermentation du fang. On la préfere à l'ofeille dans les maladies inflammatoires. Il y a l'*alléluia* à fleurs blanches & celui à fleurs jaunes.

ALLIAIRE ou HERBE DES AULX, *alliaria.* Cette plante vient prefque par-tout dans les buiffons & fur le bord des foffés. Sa racine eft menue, blanche & ligneufe ; fes tiges font hautes de deux pieds & demi, velues, cannelées & arrondies ; fes feuilles font verdâtres, liffes & en forme de cœur, & crenelées tout autour ; fes fleurs font nombreufes, placées au haut des tiges & des rameaux, compofées de quatre pétales blancs en forme de croix ; il leur fuccede des fruits filiqueux, remplis de plufieurs graines oblongues & noires. Toute la plante de l'alliaire pilée a une odeur d'ail. M. *Deleuze* dit qu'on a obfervé

que

que le lait des vaches & les œufs des poules qui en ont mangé, ont un goût d'ail : elle rougit le papier bleu. Sa décoction est utile aux asthmatiques & contre les coliques venteuses. M. *Haller* ajoute que l'alliaire en cataplasme est en usage chez les gens de l'art contre la gangrene, & *Hildan* en parle fort avantageusement.

ALLIGATOR. Espece de crocodiles qu'on voit en Afrique : leur écaille est fort dure, leurs dents sont tranchantes, & leur queue est épaisse ; ils sont peu farouches, friands de poisson & antropophages ; c'est l'*alligater* des Anglois & le *lagardo* des Espagnols. *Voyez l'article* CROCODILE.

ALLOCAMELUS. Espece de lama qui fut apporté du Pérou en Hollande en 1758 ; c'est le même dont parle *Mathiole*, sous le nom d'*élaphocamelus*. *Voyez* PACO.

ALLOLLE. *Voyez* ANATE.

ALLUVION, *averse d'eau*. Voyez l'article ATTERRISSEMENT.

ALMANDINE ou ALABANDINE, *alabandina gemma*. Nom donné à une pierre précieuse, dont la couleur rouge tient du grenat & du rubis, mais qui n'en a ni la dureté ni la pesanteur. On lit dans le Mercure Indien, que l'*almandine* est d'un prix égal au rubis-spinel, & que sa mine est à Alabanda, ancienne ville de Carie dans l'Asie mineure. Pour avoir des connoissances plus détaillées de cette pierre, voyez le trente-septieme livre de l'Histoire Naturelle de *Pline*.

ALOÈS, en latin *aloe*. Végétal dont il y a beaucoup d'especes; les unes s'élevent en arbres, les autres ne sont que de petites plantes. Elles varient par leurs formes, leurs figures. Les feuilles de l'aloès sont épaisses, charnues, pleines de suc, armées de piquans; de leur milieu s'éleve une grosse tige, qui soutient des fleurs en lis. Il y a des especes d'aloès dont le calice devient le fruit, & dans d'autres c'est le pistil : ces fruits sont ou oblongs ou cylindriques, triangulaires, à trois loges & remplies de semences plates.

Cette plante a un goût extrêmement amer : elle croît naturellement en Perse sur la côte de Malabar, au cap de Comorin & autres lieux de l'Inde, en Egypte, en Arabie, en Italie, en Espagne, dans les Isles de l'Amérique & dans tous les pays chauds. On a dit faussement qu'il y en avoit une espece qui ne fleurissoit que tous les cent ans, & qui faisoit un bruit comme un coup de pistolet en s'épanouissant. On sait néanmoins que l'aloès d'Amérique fleurit rarement dans les climats

froids. Auſſi a-t-on cité comme une anecdote mémorable un aloès américain, qui étoit en fleur dans le jardin du Comte *de Limbourg-Styrum*, près de Carlsbad (*Gazette de France*, *7 Septembre 1754*). La tige de cette plante avoit vingt-ſix pieds de haut, & avoit pouſſé vingt-huit rameaux, qui porterent plus de trois mille fleurs écloſes dans l'intervalle d'un mois. On a vu fleurir auſſi un aloès à Paris en 1663 & 1664; & nous nous reſſouvenons d'en avoir vu un chargé de quelques fleurs dans le jardin de Leyde en Hollande, en 1760. On a vu encore un aloès d'Amérique entiérement fleuri dans le jardin Royal de Friedrichsberg en Danemarck: cette plante avoit vingt-deux pieds de haut, vingt-neuf branches, & plus de quatre mille fleurs. Cette plante croît à différente hauteur, ſuivant le terrein, le climat, &c. La tige étant morte & deſſéchée, peſe très-peu.

On retire dans les pays chauds, par expreſſion, un ſuc gommo-réſineux des aloès. Ces ſucs different en pureté, couleur & odeur; ce qui leur a fait donner divers noms: 1°. l'*aloès ſuccotrin* (*aloe ſoccotorina*), dont l'on a fait le mot *chicotin*, ſe retire de l'aloès à feuilles d'ananas. C'eſt le meilleur de tous: il eſt d'une couleur noire, jaunâtre en dehors, rougeâtre en dedans, tranſparent, friable, réſineux, amer au goût, d'une odeur forte, peu déſagréable, & devenant jaunâtre en le pulvériſant. Pour retirer ce ſuc, on arrache les feuilles de la racine d'un aloès, nommé *ſuccotrin;* on preſſe ſes racines légérement, & on fait couler le ſuc dans un vaiſſeau. Ce ſuc épaiſſi & deſſéché au ſoleil, eſt l'*aloès ſuccotrin:* on nous l'apporte dans des cuirs, de l'Iſle de Soccotra. Il eſt toujours plus dur & plus friable en hiver qu'en été.

2°. Une autre eſpece de ce ſuc eſt nommée *aloès hépatique* (*aloe hepatica*), parce qu'elle a la couleur du foie des animaux; ſon odeur eſt plus déſagréable, ſon goût plus amer.

3°. La derniere eſt la plus groſſiere de toutes, la moins bonne, & elle eſt appellée *aloès caballin*, parce qu'elle n'eſt employée que pour les chevaux. Ces deux derniers ſucs ſe retirent de l'aloès ordinaire, en coupant les feuilles & les pilant: le ſuc le plus pur donne l'*aloès hépatique;* & la lie eſt l'*aloès caballin*, qui ſe diſtingue facilement par ſon odeur fétide, ſa couleur noire & ſes impuretés.

Il y a encore l'*aloès en calebaſſe*, ou l'*aloès des Barbades*, qui eſt mollaſſe & noir-fauve, étant nouveau; mais qui étant gardé, devient

caſſant, lucide & tranſparent. Il eſt fort recherché des Curieux.

Le ſuc d'aloès eſt purgatif, vermifuge, vulnéraire. Son uſage modéré eſt utile aux grands & aux gens riches qui vivent dans la bonne chere; leur eſtomac fatigué par le travail continuel de la digeſtion, a quelquefois beſoin d'être animé par ce remede amer; ſon uſage ſeroit pernicieux aux gens ſobres & tempérans. Il donne des hémorrhoïdes & excite des hémorrhagies à ceux qui ſont ſujets aux crachemens de ſang. M. *Boulduc* a obſervé que la réſine d'aloès étoit beaucoup moins purgative que l'extrait aqueux, & qu'en conſéquence l'aloès ſuccotrin devoit être employé de préférence pour purger, à cauſe de l'excès de parties extractives qu'il contient. La teinture d'aloès eſt tonique, emmenagogue; on s'en ſert à l'extérieur pour arrêter les progrès de la carie. On trouve d'ailleurs tant d'excellentes propriétés dans l'aloès, que quelques-uns, tels que *Roger Bacon*, n'ont pas craint d'avancer qu'il prolongeoit la vie. *Qui vult vivere annos Noë, ſumat pilulas de aloe.*

Paracelſe, qui parut ſur la fin du quinzieme ſiecle, prétendoit qu'avec ſon élixir de propriété, dont l'aloès faiſoit la baſe, on pouvoit parvenir à l'âge de Mathuſalem, qui vécut, dit-on, 700 ans; cependant *Paracelſe*, malgré ſon élixir, n'a vécu que 48 ans.

L'eau diſtillée de la plante aloès, eſt employée très-efficacement par les Empiriques d'Egypte contre la jauniſſe, la toux & l'aſthme.

Aloès pitte ou le chanvre des Indiens. Eſpece d'aloès qui porte des feuilles longues de quatre à cinq pieds de large, piquantes à leurs pointes. C'eſt l'aloès le plus grand que l'on voye dans les ſerres de jardin du Roi, où ſes feuilles ont de longueur trois pieds & plus, ramaſſées en tête. Il eſt bon d'obſerver que la ſeconde écorce de cet arbre eſt toute compoſée de fils, dont le tiſſu reſſemble un peu à de la groſſe toile; mais dont les fils au lieu d'être entrelacés, comme le ſont ceux de la trame & de la chaîne de nos toiles, ne ſont ſimplement qu'appliqués & collés les uns contre les autres, mais du reſte c'eſt la même diſpoſition & le même arrangement. Ces fils ſont rougeâtres, & par leur eſpece de tiſſu, préſentent une groſſe toile tiſſue par la Nature, & qui étant enlevée à de grands arbres dans leur pays naturel, peut être très-utile. C'eſt des feuilles de ces ſortes d'aloès que les Indiens de la Guiane tirent des fils très-forts & aſſez beaux, dont ils font des hamaks & des voiles: les Portugais en font des bas & des gants. On retire des autres aloès des fils approchans de la nature de

celui-là. Les Espagnols & les Habitans de Roussillon faisoient autrefois des dentelles avec la filasse de l'aloès ordinaire, & l'on ne retire des sucs que des especes qui sont succulentes. Consultez *l'Histoire Naturelle des Antilles*, par le Pere *du Tertre*. *Sloane* parle d'une espece d'aloès qui, suivant M. *Guettard*, est un *yuca*, & qui est connu dans *Laët* sous le nom d'*excellente espece de chanvre ou de lin*: la toile qu'on fait au moyen des fibres de ses feuilles préparées, approche beaucoup, par sa finesse & sa beauté, de la soie.

ALOIDES, *aloe palustris*. Plante vulnéraire qui a la feuille de l'aloès, seulement un peu plus courte & plus étroite, bordée d'épines & chargée de gousses semblables à des pattes d'écrevisse, qui s'ouvrent & poussent des fleurs blanches à deux ou trois feuilles, à-peu-près comme celles de l'espece de nénuphar appellé *morsus ranæ*, & qui portent chacune plusieurs petites étamines jaunes & six pistils: à chaque fleur succede une baie à six loges, placée au-dessous du calice: la racine de cette plante est ronde, composée de fibres blanches, qui tendent plus ou moins directement au fond de l'eau.

ALOSE, *alosa*. Poisson de mer qui remonte dans les rivieres. Sa longueur ordinaire est d'un pied & demi ou vingt pouces. Sa bouche est grande, pointue & sans dents: on croiroit voir briller des émeraudes au-dessus de ses yeux de chaque côté. Son dos est de couleur blanche-jaunâtre; ses côtés & son ventre sont argentins. Ses nageoires, dont les rayons sont assez mous, sont petites à proportion de sa grandeur; sa langue est noirâtre. Le printemps est la saison où l'alose remonte dans les rivieres, dans lesquelles elle s'engraisse, & où sa chair prend un bon goût.

Ces poissons vont en troupe en nageant à fleur d'eau, & en poussant, dit-on, un certain grognement, pareil à celui d'un troupeau de pourceaux. On en pêche souvent à la fois un très-grand nombre: on les voit quelquefois suivre des bateaux chargés de sel jusqu'à trois cents lieues de la mer. *Rondelet* dit avoir vu des aloses sensibles à l'harmonie: elles accouroient au son du violon, & sautoient en nageant sur la surface de l'eau. Il a vu prendre dans l'Allier plus de douze cents, tant *aloses* que *saumons*, d'un seul coup de filet. L'*alose*, dit-on, craint tellement le bruit du tonnerre, qu'elle en périt quelquefois d'effroi.

Il faut que ce poisson ait séjourné quelque temps dans l'eau douce

pour y devenir gras, charnu & d'une ſaveur agréable ; car au ſortir de la mer il eſt ſec, maigre & d'un mauvais goût. Auſſi eſt-ce un proverbe à Orléans & ſur la Loire : *Jamais Riche n'a mangé bonne aloſe, ni Pauvre bonne lamproie.* L'aloſe bien fraîche eſt un poiſſon délicieux, qui ſe ſert ſur les tables les plus délicates.

On vend à Paris dans le printemps, ſous le beau nom de *pucelle*, un poiſſon aſſez peu eſtimé, qui n'eſt qu'une petite aloſe, ou une petite eſpece d'aloſe : on la nomme *pucelle*, parce qu'elle paroît au commencement du printemps, & qu'elle n'eſt pas encore pleine d'œufs.

ALOUATE. On appelle ainſi une eſpece de ſapajou, qui differe peu de l'*ouarine*.

ALOUCHE DE BOURGOGNE. *Voyez à l'article* ALISIER.

ALOUCHI. Nom donné à une ſorte de gomme réſine fort odoriférante, qui ſe tire du cannelier blanc.

ALOUETTE, *alauda*. Genre d'oiſeau de la groſſeur du moineau, meſſager du printemps, qui vit dans les champs, & fait l'ornement des airs lorſqu'il s'éleve en chantant juſqu'à perte de vue. Ces oiſeaux, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, ont trois doigts devant & un derriere.

L'ALOUETTE ORDINAIRE, *alauda vulgaris*, peſe une once & demie : elle a ſix pouces de longueur depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrémité des pattes ; l'envergure eſt de dix pouces ; la partie ſupérieure du bec eſt noirâtre, & l'inférieure eſt blanchâtre, les narines rondes & découvertes ; les plumes de la tête, que l'oiſeau hériſſe quelquefois en forme de crête, ſont d'un roux cendré, & le milieu en eſt noir ; le derriere de la tête eſt cerclé d'une bande pâle ; le menton eſt blanchâtre ; la gorge jaune, tiquetée de brun ; les plumes du dos ont la même couleur que celles de la tête, les côtés ſont d'un roux jaunâtre ; le pennage des aîles & de la queue eſt rouſsâtre, tacheté de blanc par les extrémités, les pieds & les doigts ſont bruns, les ongles noirâtres.

Un des principaux caracteres diſtinctifs des alouettes, eſt d'avoir l'éperon ou l'ongle de derriere très-long ; ce qui leur donne beaucoup de facilité pour mieux courir dans les terres labourées, la baſe de leurs pieds étant plus large. Dès les premiers jours du printemps, l'amour ranime le ramage de ces oiſeaux, & le nombre de ces bipedes aîlés égaie les campagnes par leur mélodie agréable. Lorſqu'ils s'élevent dans les airs, ils font toujours un cercle plus ou moins grand, ſelon qu'il y en a peu ou beaucoup de l'eſpece dans les environs. Ils chantent ainſi

pour être vus & entendus de quelques femelles. Il n'y a que le mâle qui chante ; c'eſt une regle générale parmi les oiſeaux, & qui ſouffre bien peu d'exception. On dit que la femelle de l'alouette fait trois pontes par an, en Mai, en Juillet, & en Août; elle pond à chaque fois quatre ou cinq œufs grivelés. Le fond de ſon nid eſt en terre, elle le ferme avec des brins d'herbe, & elle éleve ſes petits en peu de temps : leur durée eſt de dix ans.

Cet oiſeau multiplie ſingulierement, car on en prend tous les ans une très-grande quantité, de différentes manieres, ou à la traînaſſe pendant la nuit, ou au miroir lorſque le ſoleil brille : la chaſſe au miroir en eſt plus amuſante qu'au filet. On l'apprivoiſe facilement; mais même dans ſa cage il eſt toujours porté à s'élever verticalement; c'eſt ce qui oblige de garnir de toiles, en deſſus, les cages où on les détient pour les engraiſſer; autrement ils ſe briſeroient la tête. On dit que ſi on ne lui donne que du chenevis tout pur à manger, il deviendra bientôt tout noir.

Les alouettes ſont des oiſeaux de paſſage : elles s'aſſemblent vers la S. Michel, & s'en vont.

Outre l'eſpece d'alouette vulgaire, il y en a pluſieurs autres qui ſont plus ou moins communes en France : les plus remarquables ſont l'*alouette huppée*, dite *cochevis;* l'*alouette des bois*, nommée auſſi *cugelier*, &c.

L'ALOUETTE HUPPÉE, *alauda criſtata, aut galerita*, habite le long des lacs & rivieres; contre l'ordinaire des autres oiſeaux, elle vole contre le vent : on la trouve en Europe & dans le Sénégal.

L'ALOUETTE DES BOIS, ou le CUJELIER, *alauda arborea*, aut *ſylveſtris*, ſe diſtingue par un cercle de plumes blanches en forme de couronne, depuis un œil juſqu'à l'autre, qui fait le tour de ſa tête. Elle ſe perche ſur les arbres. Cet oiſeau, lorſqu'il fait chaud, & ſur-tout lorſque ſa femelle couve, chante pendant la nuit, ce qui le fait prendre quelquefois pour le *roſſignol.* On l'en diſtingue cependant par ſa voix & ſon chant, qui imite celui du *merle.*

L'ALOUETTE GRASSE que l'on ſert ſur nos tables ſous le nom de *mauviette*, eſt un mets fort délicat, & facile à digérer : ſi on voit quelques perſonnes ſe plaindre de coliques d'eſtomac après en avoir mangé, cet effet n'eſt produit que par les petits os très-fins qu'ils ont avalés, & qui picotent les membranes de l'eſtomac.

L'ALOUETTE DE MER, *schæniclos aut cinclus*, qui est la meilleure à manger, seroit assez semblable au bécasseau, si elle étoit aussi grande. Elle remue continuellement la queue, & change de place à tout instant: on la trouve dans les lieux marécageux, sur les côtes de la mer.

L'alouette de mer est du genre du bécasseau; on en distingue plusieurs especes. L'espece vulgaire, l'*alouette de mer à collier:* elle vole aussi par troupes, & fréquente les rivages des fleuves & de la mer; l'*alouette de mer* de S. Domingue, de la grande & petite espece. Il y a une espece D'ALOUETTE DE MER, *arenaria*, qui est la deuxieme espece de *coulonchaud;* voyez *ce mot.*

Il y a aussi l'*alouette blanche :* on en voit une dans le Cabinet de Chantilly.

L'*alouette noire;* elle se trouve en Angleterre: ces alouettes ne sont guere que des variétés de l'*alouette de pré*, autrement la *farlouse*, *alauda pratensis.*

L'*alouette de buisson*, *alauda sepiaria*, est fort petite. La *grosse alouette* qui se trouve en Italie & dans les Pyrenées, est la *calandre* des Auteurs. Il y a encore l'alouette de Pensilvanie, celle du cap de Bonne-Espérance & celle de Virginie.

ALPAGNE. Voyez *Paco.*

ALPAM. Plante de l'Inde, qui croît dans les lieux découverts & sablonneux d'Aregatti & de Mondabelli. Sa racine est longue, rouge, fibrée en tout sens: son tronc est divisé en deux ou trois tiges, & couvert d'une écorce verte & cendrée, sans odeur & d'un goût acide, astringent: le bois de la branche est blanchâtre, genouillé, plein d'une moelle verte: la feuille oblongue, étroite, verte & remplie de nervures, désagréable à l'odorat & âcre au goût: la fleur d'un pourpre foncé, sans odeur, & à laquelle succede une gousse ronde, pointue, pleine d'une pulpe charnue & sans aucune semence apparente.

L'alpam porte fleur & fruit au commencement & à la fin de l'année; il est toujours chargé de feuilles; & quelque partie qu'on prenne de cette plante, on en fait avec de l'huile un onguent propre à déterger les vieux ulceres, & à guérir la gale.

ALPHANETTE. C'est l'oiseau de proie nommé aussi *tunisien*, parce qu'il est commun à Tunis: on en fait usage pour le vol de la perdrix.

ALPISTE. *Voyez* GRAINE DE CANARIE. Les alpistes n'ont qu'une seule fleur hermaphrodite à deux balles.

ALQUIFOUX. Dans le Commerce on donne ce nom à la *galene*, espece de plomb minéral, facile à pulvériser, mais difficile à fondre. *Voyez l'article* PLOMB.

ALTAVELLE. Nom donné à une espece de raie ou pastenaque fort commune à Naples. Sa chair n'est pas désagréable, mais sa queue est armée d'un & quelquefois de deux aiguillons, dont la blessure est dangereuse même après la mort de l'animal.

ALTEN-MANN ou VIEUX-HOMME. Les mineurs Allemands donnent ce nom à un assemblage confus de cristaux & de fragmens de quarts, liés & aglutinés par un suc lapidifique & recouvert d'une matiere d'ocre souvent cuivreuse. L'on trouve les *alten-manns* dans les mines anciennement exploitées.

ALTHEA. Voyez *Guimauve*.

ALTHEA FRUTEX ou GUIMAUVE ROYALE, *hibiscus Syriacus. Linn.* C'est un petit arbrisseau que l'on cultive pour l'ornement des jardins. Ses fleurs sont à-peu-près semblables à celles du *volubilis* ou *grand liseron;* mais il y en a de différentes couleurs, de rouges panachées, de pourpres violettes & de blanches. Quant à la structure de ses fruits, voyez au mot *Ketmie*, dont il est une espece.

Cet arbrisseau se multiplie de marcottes au mois de Septembre, ou de graines au mois de Mars. Il vient dans toutes sortes de terrains sans culture, & ne redoute point le froid : il figure très-bien, à cause de ses fleurs, dans les plates-bandes, lorsqu'il est taillé en boule : il fait aussi un très-bon effet dans les bosquets. Ses fleurs sont en grand nombre, & paroissent pendant tout le mois de Mai. Son bois est jaunâtre ; ses feuilles ressemblent à celles de la vigne.

ALTISE ou SAUTEUR, en latin *altica*. On donne ce nom à un petit insecte du genre des scarabées, à cause de la faculté qu'il a de sauter comme une puce. Il y a un grand nombre d'especes de ces insectes qui varient beaucoup en couleur : ils font leur habitation sur les feuilles des plantes & des arbres : ils rongent & criblent quelquefois toutes les feuilles des plantes potageres. Ces insectes sauteurs, qu'il ne faut pas confondre avec les *mordelles* (voyez ce mot), se reconnoissent aisément à la faculté qu'ils ont de sauter, & d'échapper ainsi à la main de ceux qui veulent les prendre. Un des caracteres des insectes de ce genre est d'avoir les cuisses postérieures grosses, presque sphériques, plus grandes que les autres, toutes musculeuses, qui servent

à

à exécuter un mouvement auſſi violent que celui que font ces animaux pour ſauter. Leurs antennes ſont d'égale groſſeur tout du long.

ALUCO. Nom donné à une eſpece de *hibou*. Voyez ce mot.

ALVÉOLES, *alveoli*. *Voyez au mot* ABEILLE. Ce mot ſe dit encore des cavités dans leſquelles les dents ſont placées. *Voyez* DENTS. Les orthoceratites & les belemnites ont auſſi des *alvéoles*.

ALVIN. Nom donné à tout le menu poiſſon qui ſert à peupler les étangs & autres pieces d'eau : ainſi *alviner* un étang, c'eſt l'empoiſſonner en y jettant de l'*alvin* ; & l'alvinage eſt le poiſſon que les Marchands rebutent, & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau. En pluſieurs endroits on donne à l'*alvin* les noms de *norrain*, *feuille*, *peuple*, *fretin* & *menuiſaille*.

ALUINE. Eſpece d'abſinthe marine, dont les feuilles découpées fort menu ſont verdâtres & d'un goût ſalé & amer. *Voyez* ABSINTHE.

ALUN, *alumen*. C'eſt un ſel foſſile & minéral qui ſe trouve dans la terre, d'une ſaveur d'abord douce, accompagnée d'une aſtriction conſidérable. On en peut diſtinguer de deux ſortes ; l'un *naturel*, que l'on connoît à peine aujourd'hui, & dont les Anciens faiſoient un grand uſage ; l'autre que l'on peut appeller *factice*, parce qu'il faut faire pluſieurs opérations pour le tirer de la mine. Ce ſel eſt compoſé de l'acide vitriolique uni à une terre qui eſt reconnue aujourd'hui être de nature argilleuſe.

Cette eſpece de ſel foſſile ſe trouve le plus ordinairement dans les mines de charbon de terre, dans les terres brunes & feuilletées comme l'ardoiſe, dans les pyrites. Ce ſel minéral étant diſſous dans l'eau & évaporé, ſe criſtalliſe ſous la forme conſtante d'un octaèdre, c'eſt à-dire, d'un ſolide à huit pans ; mais il retient beaucoup d'eau dans ſa criſtalliſation, ce qui lui donne la propriété de bouillonner ſur le feu.

L'*alun de plume* eſt ainſi nommé, parce qu'il eſt compoſé de beaux filamens droits, blancs, criſtallins, & qui ſe ſéparent aiſément. Il ſe trouve criſtalliſé ſous cette forme dans des grottes ou caves gouttieres, en Egypte, en Macédoine, dans les Iſles de Sardaigne, de Milo. Cet alun naturel eſt très-rare : on en voit dans les cabinets des Curieux, qui n'eſt ſouvent qu'un vitriol de zinc : on le confond tous les jours avec l'*asbeſte* ou avec le *gypſe ſtrié*, dont il differe eſſentiellement par ſa ſaveur ſtiptique & ſa ſolubilité dans l'eau, &c. Nous ne craignons

pas d'avancer que l'alun de plume du commerce si commun en Saxe & en Suede, n'est autre chose qu'une asbeste fibreux & solide ; quelquefois aussi ce n'est qu'un gypse à stries solides. Voyez *Asbeste*, *Gypse* & *faux Asbeste.*

On trouve aussi de l'alun naturel, ou vierge, & cristallisé en octaèdre, à Gravel en Boheme.

L'alun dont on fait usage dans le commerce, varie de nom, suivant les divers procédés que l'on emploie pour le préparer, & les matieres dont on se sert : on a l'*alun rouge* ou le *romain*, ou le *citronné*, l'*alun sucré*, l'*alun brûlé* ou *calciné.*

L'Angleterre, l'Italie, la Suede, la Flandre & la France, sont les principaux endroits où l'on fait l'alun, nommé *alun de roche* ou *de glace*, parce qu'il est cristallisé en grosses masses. On en prépare en France proche les montagnes des Pyrenées : il y en a une veine courante sur terre dans la Viguerie de Prades en Roussillon, qui a depuis une toise jusqu'à quatre de largeur, dans une longueur de près de quatre lieues, & qui est abondante. Il y a aussi une mine d'alun à Andrarum en Scanie ; c'est un schiste alumineux.

Dans un canton de la Sibérie on trouve, dit M. *Gmelin*, un rocher dur, composé d'ardoise alumineuse, dans les fentes duquel il se forme un alun jaune, gras, mou, en forme de stalactite ; on le nomme *beurre de pierre ;* on l'emploie dans le pays contre le cours de ventre. C'est le *kamina-masca.* Voyez ce mot.

L'alun de Rome se trouve aux environs de *Civita-Vecchia :* on le retire d'une sorte de pierre blanche : on la fait d'abord calciner, on la met ensuite en tas, ayant soin de l'arroser d'eau jusqu'à ce qu'elle tombe en efflorescence ; pour lors on la met dans l'eau ; on fait évaporer ; & la dissolution donne des cristaux assez transparens, d'un rouge pâle.

En Italie, dans le lieu qu'on nomme *Soufrieres* ou la *Solfatare*, on retire du soufre & de l'alun. Il s'éleve de ce terrein beaucoup d'exhalaisons enflammées : l'alun paroît sur la terre en efflorescence : on le recueille avec des balais ; & par voie de dissolution & d'évaporation, on le réduit en cristaux.

L'alun employé avec prudence est un excellent astringent dans les hémorrhagies. Les Enlumineurs, & notamment les Teinturiers, font un grand usage de cette substance : ils font tremper leurs étoffes dans des eaux alumineuses, pour les disposer à recevoir & retenir certaines

couleurs : elles augmentent même la vivacité des couleurs, comme on le voit dans la *cochenille* & dans la *graine d'écarlate*. L'alun eſt employé à clarifier les liqueurs : on en fait uſage dans les fabriques de ſucre, à cauſe de cette propriété : on en met auſſi dans l'eau-de-vie, ou autres liqueurs dans leſquelles on garde les animaux, afin de leur conſerver leurs couleurs. On s'en ſert encore pour deſſaler la morue.

L'*alun brûlé* eſt celui qui a été calciné : il ſe pulvériſe aiſément, & eſt cauſtique. Les Aſiatiques s'en ſervent pour conſumer les chairs, ou pour en abſorber l'humidité & les deſſécher. Ailleurs on en met ſur du linge pour empêcher la puanteur des aiſſelles & des pieds.

L'*alun ſucré* eſt de l'alun ordinaire, cuit en conſiſtance de pâte avec des blancs d'œufs & de l'eau de roſe. Cette pâte refroidie acquiert la dureté du ſucre : on lui donne la forme de petits pains de ſucre de la hauteur de deux pouces. On emploie cette pâte comme coſmétique, & l'on prétend que les Dames Angloiſes en font uſage pour donner plus de fermeté à la peau.

ALUN-CATIN. *Voyez à l'article* SOUDE.

ALYSSON, *thlaſpi montanum luteum*. Plante dont les fleurs jaunes ſont compoſées de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il ſort du calice un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit aſſez petit, relevé en boſſe & partagé en deux loges par une cloiſon qui eſt parallele aux portions qu'elle diviſe ; ce fruit renferme des ſemences arrondies. L'alyſſon eſt apéritif & propre contre la rage. *Tournefort*.

AMADIS. Nom que les Curieux donnent à une coquille univalve des Indes, & de la famille des *cornets*. Voyez ce mot.

AMADOUVIER. Eſpece d'agaric qui vient ſur le bouleau & ſur le chêne. On en fait l'amadou. Voyez à la ſuite de l'article AGARIC DE CHÊNE.

AMANDAVA. *Voyez* Bengali.

AMANDE D'ANDOS. *Voyez à la ſuite du mot* COCO.

AMANDIER, *amigdalus*. Arbre à fleurs blanches en roſe ; il s'éleve aſſez haut ; ſes feuilles ſont longues, étroites, dentelées, rangées alternativement ſur les jeunes branches ; ſes fleurs ornent les premieres nos champs ; ſon bois eſt très-dur, & a quelquefois de belles couleurs. On fait uſage du fruit de deux eſpeces d'amandiers, ſavoir les amandes *douces* & les *ameres*.

Il y a deux eſpeces de fruits d'amande douce ; l'un a la coque fragile,

& a en quelque façon l'odeur de violettes (c'eſt ce qu'on appelle *amande princeſſe*); l'autre a la coque plus dure.

L'amandier ſe plaît dans un terrein ſec & chaud; la plupart de nos Provinces ſont trop froides, pour que les amandes y mûriſſent parfaitement; auſſi ne ſont-elles point bonnes à conſerver ſeches; mais elles ſont excellentes à manger vertes. Les bonnes amandes viennent de Barbarie, de Provence, de Languedoc, de Touraine & d'Avignon: les amandes de ce pays-ci ſont préférables à celles de Provence, pour ſemer dans les pépinieres & en former des ſujets qui ſont d'un très-grand uſage. Voici la meilleure maniere de les multiplier: ſi-tôt que les amandes ſont parvenues à leur maturité, on les met par lits avec du ſable; elles germent pendant l'hiver. On les met en terre au printemps, après en avoir rompu le germe; par ce moyen, au lieu qu'elles ne produiſent ordinairement qu'un pivot, elles forment un empattement de racines, qui fait que les arbres reprennent plus aiſément lorſqu'on les tranſplante.

Il y a un petit amandier nain, fort branchu, haut de trois à quatre pieds, & dont les fleurs d'un beau couleur de roſe ſont très-propres à décorer un jardin: elles viennent une à une & s'épanouiſſent: au commencement d'Avril tous les rejets, de même que la principale tige, en ſont également garnis: elles donnent des amandes très-ameres.

Il nous eſt venu d'Alep une eſpece d'amandier, dont la feuille reſſemble à celle du pourpier; elle eſt ſatinée & comme argentée; auſſi lui a-t-on donné le nom d'*amandier ſatiné*. M. le Duc *de Noailles* eſt le premier qui a fait élever cet arbuſte dans ſes boſquets.

Les amandes contiennent beaucoup d'huile: elles paſſent pour être nourriſſantes; mais elles ſont de difficile digeſtion, lorſqu'on en mange trop. On en fait avec le ſucre différentes ſortes de préparations, comme des maſſepains, des macarons. On confit les amandes vertes comme les abricots; lorſqu'elles ſont mûres & ſeches, on en fait du nouga, des pralines, &c. On retire des amandes douces, en les pilant peu-à-peu avec de l'eau, une liqueur laiteuſe, douce, agréable au goût, dont les particules aqueuſes & huileuſes ſont unies par le moyen des ſels. Cette liqueur ſe décompoſe comme le lait, & on en peut tirer une ſubſtance butireuſe.

Les amandes conſervées trop long-temps deviennent rances par l'évaporation de la partie aqueuſe. A quelque uſage qu'on emploie les

amandes, il en faut toujours ôter la pellicule jaune, qui contient une pouſſiere réſineuſe & âcre qui irrite le goſier.

On en fait un lait d'amande, ſous le nom d'*émulſion* ou d'*amandé*, en pilant des amandes douces, en y verſant peu-à-peu du petit lait ou de la décoction d'*orge*, & on y ajoute un peu de ſucre. Ces émulſions ſont propres dans l'ardeur d'urine, les fievres ardentes, l'inflammation des reins ou de la veſſie, les dyſſenteries & hémorrhagies. Si dans une livre de lait d'amande un peu épais l'on fait fondre ſur le feu deux livres de ſucre, l'on aura alors le ſirop d'orgeat que l'on aromatiſe quelquefois avec l'eau de fleurs d'orange.

L'huile tirée par expreſſion d'amandes douces & récentes, & mêlée avec quelque ſirop pectoral, adoucit l'acrimonie des humeurs, & amollit les fibres endurcies. Elle eſt utile dans l'ardeur, la ſuppreſſion d'urine, les coliques, la néphrétique, & facilite l'expectoration. Cette huile appliquée chaude à l'extérieure, amollit les duretés.

Suivant M. *Bucquet*, l'huile qu'on tire ſans feu par expreſſion des amandes douces, lorſqu'elle eſt récente, eſt verdâtre & trouble, parce que l'effort de la preſſe a fait couler avec l'huile une certaine quantité de mucilage qui s'y tient en ſuſpenſion, & en altere la tranſparence, mais en vieilliſſant l'huile devient plus claire. Elle perd ſa ſaveur douce, & en acquiert une âcre & déſagréable; on dit alors qu'elle eſt devenue *rance*. Cette rancidité eſt produite par la matiere mucilagineuſe dont l'acide ſe développe par un commencement de fermentation. On obſerve que les huiles graſſes ranciſſent d'autant plus facilement qu'elles ſont plus fluides. Celle d'amandes douces, qui conſerve ſa fluidité juſqu'à dix degrés au-deſſous du terme de congelation de l'eau, ſelon le thermometre de M. *de Réaumur*, rancit très-promptement, tandis que celle d'olives, qui ſe gele à dix degrés au-deſſus de ce même terme, ne rancit qu'après trois ou quatre ans, & que celle de *ben*, qui eſt preſque toujours figée, ſe conſerve douze années, & même plus, ſans s'altérer; effet qui dépend de ce que l'état de fluidité eſt plus favorable à la fermentation.

L'amandier amer ne differe des précédens que par l'amertume de ſes fruits. On a cru long-temps que l'huile d'amandes ameres étoit plus réſolutive que celle d'amandes douces, & on l'employoit peu intérieurement, à cauſe de la trop grande amertume qu'on lui ſuppoſoit. Mais des expériences récentes ont fait connoître que l'huile d'amandes

ameres ne differe point de celle des amandes douces, attendu que l'amertume ne réside que dans la partie extractive qui ne se mêle point avec l'huile pendant l'expression. Cette huile enleve les taches du visage qui viennent du soleil; étant mêlée avec de l'huile d'œuf, elle peut empêcher les marques de la petite vérole.

Les amandes ameres occasionnent aux oiseaux & à la plupart des autres animaux, des convulsions mortelles, excepté à l'homme ; effet qu'il faut attribuer à la grande sensibilité des fibrilles nerveuses de l'estomac de ces animaux.

AMANDE DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. On lit dans les éphémérides des Curieux, qu'il croît au Cap de Bonne-Espérance un arbre qui, ainsi que son amande, est une des plus belles productions qui se voient dans le pays. Cette amande est plus petite que les amandes ordinaires: sa forme est recourbée & terminée à l'une de ses extrémités par une espece de mamelon. Ce qui fait principalement la beauté & la singularité de ce fruit, c'est que sa peau extérieure est revêtue d'un duvet si bien tissu, qu'on pourroit le comparer aux plus belles étoffes de soie; sous cette premiere enveloppe est une coque médiocrement dure, qui contient une petite amande.

AMARANTHE, ou PASSE-VELOURS, ou FLEUR DE JALOUSIE, *amaranthus*. C'est une plante belle à la vue, qui fait l'ornement des jardins depuis le mois d'Août jusqu'à la fin d'automne; elle pousse une tige d'un pied de haut, & garnie de feuilles larges, pointues, rougeâtres dans les bords, & vertes dans le milieu. Ses fleurs sont disposées en épis, & ressemblent à un panache, cramoisi ou pourpre, ou jaune doré: elles sont composées chacune de plusieurs feuilles disposées en rose (M. *Deleuze* observe que ce qu'on prend ici pour la fleur, ou pour parler plus exactement, pour la *corolle*, n'est que le calice qui est ordinairement coloré & composé de trois ou cinq feuilles. Il y a sur l'épi, dit-il, des fleurs mâles, elles ont cinq étamines; & des fleurs femelles, celles-ci ont trois pistils).

Le fruit est de figure ronde, & s'ouvre en travers comme une boîte à savonnette ; chaque capsule ne renferme qu'une graine arrondie & luisante. Il faut en semer la graine, qui est petite, sur couche, dans le mois d'Avril, & les planter en motte vers le mois de Juin ; elles demandent beaucoup d'eau. L'amaranthe *tricolor* est remarquable par ses feuilles rayées d'écarlate, de jaune & de verd: outre cette bigarrure

des feuilles, qui paroît accidentelle, l'*amaranthe tricolor* se distingue, parce que ses fleurs sont disposées par pelotons qui entourent la tige, & que les fleurs mâles n'ont que trois étamines.

On conserve la graine d'*amaranthe* dans des boîtes, pendant l'hiver; ou plutôt on garde la tige seche dans la serre ; & après que les fortes gelées sont passées, on l'égrène pour la semer. Voyez *Jalousie* & *Tricolor*.

AMATOTE, *amatotus*. On a décrit & caractérisé sous ce nom un genre de vermiculaire ou de tubulaire dont l'animal a le corps conique, coupé d'anneaux, & dont environ la moitié a de chaque côté un mamelon armé d'une pointe ; & l'autre moitié, qui est l'inférieure, a des mamelons latéraux sans pointes, & plus petits ; la tête est susceptible de s'alonger & de se contracter. Ce tuyau, qui a un opercule, est presque cylindrique, membraneux, ouvert à ses extrémités & recouvert de sables & de petites coquilles ; l'animal y est ordinairement placé dans une situation renversée, & le tuyau est enfoncé en grande partie dans le sable, sur la plage de la mer. *Mémoires des Savans Etrangers.* M. *Guettard* place l'amatote dans la classe des tuyaux marins, & en fait le second genre. Voyez le troisieme volume des *Mémoires sur différentes parties des Arts & Sciences*, page 65. Voyez aussi l'article *Corallines* de ce Dictionnaire, où il est parlé des *scolopendres de mer, qui construisent des coraux tubuleux.*

AMBAIBA, ou BOIS A CANON, arbre qui croît au Brésil, dont le bois de la racine est si dur, qu'on l'enflamme, dit-on, par le seul frottement d'un bâton pointu. L'écorce du tronc ressemble à celle du figuier ; son bois est blanc, tendre, facile à fendre : le tronc est creux dans toute sa longueur ; on s'en sert pour faire des gouttieres & des canaux : il porte quelques branches à son sommet. Sa feuille est large, nerveuse, découpée en lanieres, verte en dessus, & grisâtre en dessous. Les fleurs sortent de la partie supérieure du tronc, & pendent à un pédicule fort court au nombre de quatre ou cinq : leur forme est cylindrique ; elles ont sept à neuf pouces de longueur : il leur succede des amandes qui sont bonnes à manger.

Le haut du creux du tronc donne une espece de moelle que les Negres mettent sur leurs blessures. La pellicule du dedans du bois étant ratissée, guérit les chancres s'ils ne sont pas vénériens ; ils disparoissent au bout de huit jours, en renouvellant l'usage de cette poudre matin & soir. Le sel fixe que donne ce bois, est d'un grand secours pour dégraisser & faire

écumer le vin des cannes à ſucre : peut-être, ſelon *Barrere*, pourroit-il ſervir à faire du verre, du ſavon, & être de quelque uſage dans le blanchiſſage des toiles. L'*ambaiba* diſtille, par une inciſion faite à ſon tronc, une liqueur huileuſe aſtringente. On attribue à toutes les parties de cet arbre, une ſi grande quantité d'autres propriétés, que les hommes ne devroient point mourir dans un pays où il y auroit une douzaine de plantes de cette eſpece, ſi on ſavoit en faire uſage. Mais je ne doute point, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que ceux qui habitent ces contrées éloignées, ne portent le même jugement de nos plantes & de nous, quand ils liſent les vertus merveilleuſes que nous leur attribuons.

AMBAITINGA, arbre dont la feuille, d'un verd éclatant au ſommet & pâle à la baſe, eſt d'un grain ſi rude, qu'elle polit comme la lime. Ses branches ſont rougeâtres; ſon bois eſt d'un tiſſu fort ſerré; ſon fruit eſt large, long comme la main, bon & doux au goût. On tire de l'*ambaitinga* une liqueur huileuſe. HISTOIRE DES PLANTES DE RAY.

AMBALAM, grand arbre qui croît aux Indes, & porte des fruits & des fleurs deux fois l'an. Le fruit pend des branches en grappes : il eſt rond, dur, oblong, jaune quand il eſt mûr : il contient une amande; ſa pulpe eſt d'un goût aigrelet agréable. Les Naturels du pays mêlent le ſuc de ce fruit avec le riz, & en font une eſpece de pain qu'ils nomment *Apen*. Le tronc de l'*ambalam* eſt très-gros; ſa racine eſt longue & fibreuſe; le bois liſſe & poli; l'écorce épaiſſe : ſes branches s'étendent beaucoup : les plus grandes d'entr'elles ſont griſâtres; mais les plus petites ſont vertes & chargées d'une poudre bleue. Les feuilles ſont petites, irrégulieres, rangées par paires, oblongues, nerveuſes & vertes. Les jets des grandes branches portent un grand nombre de fleurs à ſix pétales, pointues, dures & luiſantes. Quand les boutons des fleurs viennent à paroître, l'arbre perd ſes feuilles, & n'en pouſſe d'autres que quand le fruit ſe forme. Il eſt encore digne de remarque que le fruit a toute ſa ſurface recouverte de filets ligneux & mobiles.

AMBARE, eſt un grand & gros arbre des Indes, dont les feuilles reſſemblent à celles du noyer, d'un verd agréable, & parſemées de belles nervures : ſes fleurs ſont petites & blanches; ſon fruit eſt de la groſſeur d'une noix, jaune étant mûr, d'une odeur agréable, d'un goût aigrelet, & plein d'une moelle cartilagineuſe & dure, parſemé de nervures; on le confit dans le ſel & le vinaigre, & on s'en ſert, dit *Lémery*, pour exciter l'appétit & faire couler la bile.

AMBELA, arbre qui croît en Perſe & en Arabie, & que les Indiens appellent *charamei.* On en diſtingue deux eſpeces : l'une eſt auſſi grande que le néflier, & croît ſur le bord de la mer ; elle a la feuille du poirier, & le fruit ſemblable à la noiſette, mais anguleux & aigrelet ; on le confit dans ſa maturité, & on le mange avec du ſel : l'autre eſpece croît en terre ferme ; elle a la feuille plus petite, & ſon fruit plus gros. Les Indiens font bouillir ſon bois avec le ſantal, & prennent cette décoction dans la fievre.

L'écorce de la racine de l'un & de l'autre, donne un lait purgatif, qu'on fait prendre aux aſthmatiques, avec le ſuc d'un gros de moutarde pilée. On arrête l'effet trop violent de ce purgatif, avec de la décoction de riz aigrie.

AMBIA. Nom donné à un bitume Indien, liquide & jaunâtre, dont l'odeur approche de celle de la réſine Tacamaca. L'ambia eſt une eſpece de ſuccin liquide : on s'en ſert dans le pays pour guérir la gale.

AMBIZE ou TRUIE D'EAU : *voyez* POISSON-FEMME.

AMBREADE, eſt l'ambre jaune factice, dont on ſe ſert pour la traite avec les Negres : *voyez* AMBRE JAUNE.

AMBRE BLANC. On nomme ainſi, mais improprement, *le blanc de baleine.* Voyez *au mot* BALEINE, à la ſuite de l'article *Cachalot*, celui de BLANC DE BALEINE.

AMBRE GRIS, *ambra griſæa*, ſubſtance légere, opaque, graſſe, de couleur cendrée, parſemée de petites taches blanches, odoriférante ; mais dont l'odeur ſe développe bien plus lorſqu'elle eſt mêlée à une petite quantité d'autres aromates, ainſi qu'on la prépare pour les parfums & eaux de ſenteur. Le bon ambre gris ſe reconnoît lorſqu'en le piquant avec une aiguille chaude, il rend un ſuc gras & odoriférant. L'ambre gris s'enflamme & brûle ; il eſt diſſoluble en partie dans l'eſprit de vin : mis ſur le feu dans un vaiſſeau, il ſe fond & ſe réduit en une réſine liquide de couleur dorée.

Les Naturaliſtes ne ſont point d'accord ſur la nature & l'origine de l'ambre gris. Les uns diſent que c'eſt l'excrément de la baleine : d'autres, que c'eſt une fiente d'oiſeaux ; quelques-uns diſent que c'eſt de la cire & du miel, digérés & cuits par le ſoleil & le ſel marin. M. *Geofroi* penſe que c'eſt une ſorte de bitume qui coule du ſein de la terre dans les eaux de la mer : liquide d'abord, il s'épaiſſit ; autour de lui s'aglutinent des coquilles, des pierres, des os, des becs d'oiſeaux & de sèches, des

rayons de cire & de miel : c'eſt pourquoi au milieu des mottes d'ambre gris durcies, on trouve toutes ces eſpeces de corps hétérogenes.

L'ambre gris ſe rencontre ſur les bords de la mer, en morceaux plus ou moins gros : il s'en trouve quelquefois du poids de cent livres & plus. Telle étoit la maſſe d'ambre gris du poids de cent quatre-vingt-deux livres, que la Compagnie des Indes Orientales de Hollande poſſédoit, & qu'elle avoit achetée du Roi de Tidor onze mille écus. Telle étoit encore cette autre groſſe maſſe d'ambre gris du poids de deux cents vingt-cinq livres, que la Compagnie des Indes de France expoſa à la vente de Lorient en 1755. Nous avons été requis en 1761, par un riche Négociant de Marſeille, de nous tranſporter dans l'endroit où l'on avoit fait venir cette piece d'ambre, afin de l'examiner : nous fîmes faire une ſonde de fer, pour la percer de part en part. La premiere couche étoit d'un aſſez bon ambre, feuilleté & rempli de becs de sèches : la deuxieme couche étoit terreuſe, peu odorante, & d'un goût de ſel marin. Le noyau de la maſſe étoit brunâtre, mollaſſe & d'une odeur de bitume. Ce beau & rare morceau d'ambre gris a été vendu cinquante-deux mille livres. Les maſſes d'ambre gris ſont ordinairement arrondies ; forme qu'elles prennent en roulant dans la mer ou ſur les rivages. On en trouve beaucoup dans les mers des Indes, près des Iſles Moluques, des Maldives & de Madagaſcar. On en ramaſſe ſouvent ſur les côtes d'Afrique, vers le Cap Blanc, le Golphe d'Arguin, la Baie de Portendic, & en quelques autres Iſles qui s'étendent depuis celle de Moſambique, juſqu'à la mer Rouge. Les habitans des Iſles Sambales le cherchent d'un façon aſſez ſinguliere : ils le quêtent à l'odorat, comme les chiens de chaſſe ſuivent le gibier. Après les tempêtes ils courent ſur le rivage, & s'il y a de l'ambre gris, ils en ſentent l'odeur. Il y a de certains oiſeaux ſur ces rivages, qui ſont friands de l'ambre gris, & le cherchent pour le manger.

Quoique cette matiere ſe trouve en pluſieurs endroits, c'eſt cependant un aromate rare & précieux. On le rend plus actif & plus agréable à l'odorat, en le mêlant avec une petite quantité de muſc, de civette, de ſucre, &c. Les Parfumeurs en font un grand uſage. Comme l'ambre abonde en parties huileuſes, tenues & volatiles, il eſt utile pour fortifier le cerveau, l'eſtomac : il donne plus de vivacité aux ſens. Les Orientaux en font auſſi un grand uſage : ils l'eſtiment propre à prolonger la vie & à rappeller les plaiſirs d'un amour épuiſé. La vertu la plus eſſentielle de l'ambre gris, eſt, ſelon quelques-uns, d'être antiſpaſmodique,

& calmant, à-peu-près comme le *musc* & le *castoreum*, & de pouvoir procurer du soulagement dans certaines affections hystériques, vaporeuses, convulsives, & autres maladies du genre nerveux. On peut le faire prendre intérieurement depuis un demi-grain, jusqu'à dix ou douze, ou même davantage ; car sur les doses, il n'y a en quelque sorte, aucune regle pour ces sortes de remedes & de maladies.

Peut-être que la matiere fossile, grasse, inconnue, trouvée en Finlande, & dont il est mention dans les *Mémoires de l'Académie de Suede*, *vol. V. ann. 1743*, est une espece d'ambre blanchâtre, non odorant ; mais qu'étant mêlé avec de la poudre de mousse & un peu de sucre, puis exposé un peu à l'air, alors son odeur pourroit se développer ; peut-être aussi n'est-ce qu'une sorte de savon fossile ou de *blanc de baleine*.

AMBRE JAUNE ou SUCCIN, *succinum*, *electrum*, *karabé*. C'est une substance bitumineuse, dure, plus ou moins transparente, de couleur tantôt jaune ou citrine, tantôt blanchâtre, tantôt rousse d'une saveur un peu âcre. Lorsqu'elle a été frottée, elle devient électrique ; elle attire des pailles & autres corps minces, d'où lui vient le nom d'*Electrum*, & celui de *Karabé*, qui signifie attire-paille.

Le succin est susceptible du poli de l'agate. Il se fond sur le feu, s'enflamme, & répand alors une odeur aussi désagréable que celle des bitumes ; il se dissout dans l'esprit-de-vin, dans l'huile de lavande, & même dans l'huile de lin, mais difficilement lorsqu'il n'a pas été torréfié. On le fait entrer dans la composition du lut gras : on en fait des vernis d'une grande beauté, & particulierement le vernis de lacque. Le succin exposé à l'air libre ou dans l'eau, n'éprouve aucune altération : réduit en poudre, il a une odeur assez agréable. C'est de tous les bitumes, celui qui ressemble le plus aux résines végétales ; mais il en differe essentiellement par des propriétés qui lui sont particulieres.

Le succin ne se recueille ordinairement que dans la mer Baltique sur les côtes de la Prusse. Les habitans vont le recueillir sur les bords de la mer, au fort de la tempête : on le trouve en morceaux de différentes grosseurs & de diverses formes. Les feuilles, les mouches, araignées, fourmis & insectes qui ne vivent que sur terre, & qui se trouvent dans l'intérieur du succin, donnent lieu de penser que c'est une substance végétale : observation qui prouvant d'une part que l'ambre jaune a été primitivement liquide, s'accorde aussi avec la Chimie, qui reconnoît dans cette substance, ainsi que dans les bitumes, une huile

végétale, épaissie par les acides minéraux qui leur ont donné les qualités qui les font différer des résines.

Tout le succin du commerce, même le plus beau, nous vient de la Prusse Ducale, où le droit de le retirer de sa mine est regardé comme droit régalien ou de la Couronne : on l'estime à 26000 écus d'Allemagne.

On trouve dans le sein de la terre, de l'ambre jaune fossile, en Prusse & en Poméranie. Les principales mines en sont les côtes de Sudwic; souvent même on en voit dans les sillons de la charrue. C'est toujours dans une terre bitumineuse, qui prend feu comme le charbon, & qui paroît être formée des débris des végétaux & d'immenses forêts, que se trouvent le succin & les bitumes. Le succin que l'on ramasse sur le bord de la mer est clair, & vient des collines qui en renferment, que la mer a détruites & renversées avec la terre, & qui est ensuite jetté çà & là par les flots. Plusieurs montagnes de Provence, plusieurs contrées de l'Allemagne Septentrionale, de Suede, de Danemarck, fournissent encore de l'ambre jaune.

On en a aussi découvert ces années dernieres une abondante quantité en Saxe. Ce succin est assez beau, & a fourni matiere aux Dissertations imprimées dans le *Recueil des Curieux de la Nature.* On en peut consulter l'extrait inséré à la fin de la *Pyrithologie de Henckel*, *Traduct. Franç. p. 497.* Cette Dissertation porte à croire que le succin pourroit bien n'être formé que de la matiere inflammable & acide de la pyrite alumineuse & vitriolique. Tout le succin qui se retire de la mer est toujours assez clair ; celui qu'on trouve dans des rochers, est couvert d'une croûte grise ; celui qu'on tire de la terre, a une enveloppe d'une saveur vitriolique.

On voit dans les cabinets de quelques riches amateurs, des morceaux de succin élastique. Mais tout ce qu'on nous a montré sous ce nom, n'est qu'une gomme de prunier mollasse, qui empâte la langue comme la gomme arabique. A l'égard du prétendu succin liquide de Walachie, dont on se sert pour graisser les roues & les cuirs des harnois, ce n'est qu'une pétrole jaunâtre épaissie.

Avant l'usage des diamans & des autres pierreries que les deux Indes ont fournies à notre luxe, le succin étoit très-recherché : il passoit pour une des choses les plus précieuses ; on en décoroit les autels, & on en ornoit les personnes du sexe : c'étoit même dans ce temps-là la plus belle de leurs parures ; on en faisoit, par le moyen du tour, des



pommes de cannes, des brasselets, des colliers, des tabatieres, & divers autres bijoux qui ne sont aujourd'hui regardés comme de grandes raretés qu'en Perse, en Chine, en Turquie & chez les Sauvages. On prétend que quand ces bijoux se cassent, on les soude facilement en enduisant d'huile de tartre l'endroit de la fracture qu'on a un peu échauffée auparavant devant le feu. On dit que le Roi de Prusse possede un miroir ardent fait de succin ; il est large d'un pied & sans défauts. On voit aussi dans le cabinet des Ducs de Florence une belle colone de succin de la hauteur de dix pieds, & un lustre de toute beauté. On voit même encore des vases faits de cette matiere avec un travail infini. On assure que M. *Kerkring*, vers le milieu du siecle dernier, avoit trouvé le secret de ramollir l'*ambre jaune*, autrement que par le feu, & d'en faire comme une pâte, à laquelle il donnoit telle figure qu'il lui plaisoit. On apprend que depuis quelques années il y a en Prusse un Ouvrier, nommé Samuel Som, qui a l'art non-seulement d'éclaircir le succin, mais encore de le teindre de toutes les couleurs, & même de le ramollir, & d'y enfermer des insectes, pour en tirer bon parti en le vendant aux personnes curieuses de ces raretés.

M. *Bourgeois*, Docteur en Médecine, observe qu'il ne faut pas confondre les vertus médicinales du succin avec celles de l'ambre gris : le succin est, dit-il, un remede très-efficace dans toutes les affections hystériques, vaporeuses & convulsives, pour toutes sortes de tempéramens : l'ambre gris au contraire, de même que le musc, ne convient que dans quelques cas particuliers de convulsions ; & on remarque que ce dernier remede, au lieu d'être efficace dans ces maladies, est capable, par sa seule odeur, de les exciter & de les augmenter ; d'ailleurs la dose en est très-différente ; on ne donne l'ambre gris qu'à celle de quelques grains, tandis qu'on peut donner le succin depuis vingt grains jusqu'à quarante.

On a découvert depuis peu à Edimbourg, que la vapeur du sel de succin est tellement pernicieuse aux rats qui se cantonnent dans les magasins de drogueries, &c. qu'elle les fait disparoître totalement : cependant ces animaux reviendront si on retire le sel, & ils s'enfuiront de nouveau en y reportant le sel, & ainsi de suite.

AMBRETTE ou GRAINE DE MUSC, *semen moschi*, nommée par les Egyptiens *abel-mosch*, ou *bamia*, c'est-à-dire, *graine de musc*, car elle en a effectivement l'odeur. Cette graine a la forme d'un rein :

elle eſt de la groſſeur d'un grain de millet, & ſe trouve dans un fruit de couleur brune, de forme pyramidale, qui croît ſur une eſpece de *ketmia*, dont la fleur eſt d'une ſeule piece, mais découpée ſi profondément que les lobes ſemblent autant de pétales, & de couleur jaune dorée; les feuilles ſont approchantes de celles de la guimauve, ce qui la fait nommer auſſi *guimauve veloutée des Indes.* Cette plante croît en abondance & ſans culture dans le pays de Galam, dans les Antilles, & ſur-tout en Arabie & en Egypte, où le peuple broie la graine & la mêle avec la poudre de leur café pour le rendre céphalique & ſtomachique. Les Negres n'en font aucun uſage. Leurs femmes qui aiment beaucoup les odeurs, & qui ſont paſſionnées pour les clous de girofle, dont elles portent des paquets autour du cou, négligent cette graine, par la ſeule raiſon peut-être qu'elle eſt fort commune. Les Parfumeurs font uſage ici de cette graine, à cauſe de ſon odeur agréable.

L'on donne auſſi le nom d'*ambrette* à la *fleur du Grand-Seigneur* (*cyanus floridus odoratus Turcicus*), plante du genre du *Bluet. Voyez ce mot.* Celle dont les feuilles reſſemblent à celles de la chicorée, dont la tige eſt rameuſe, cannelée, lanugineuſe, & porte des bouquets de fleurs à tête écailleuſe, de couleur purpurine & d'une odeur fort agréable, auxquelles ſuccedent des ſemences brunes & chargées d'aigrettes, eſt, à proprement parler, l'*ambrette ſauvage*, *jacea nigra pratenſis.* Elle croît dans les prés & autres lieux incultes.

AMBROSIE : voyez *Thé du Mexique* & *Botrys.* On donne auſſi le nom d'*ambroſie* (*ambroſia*), à un genre de plante qui tient le milieu entre les *immortelles* & les *tanéſies.* Ses fleurs qui ſont hermaphrodites & ſtériles, ſe trouvent ſéparées des femelles, & raſſemblées dans des enveloppes diſpoſées en épi aux extrémités des branches, tandis que les femelles ſont approchées en paquets aux aiſſelles des feuilles qui ſont au bas des épis; les fleurs mâles ſont à cinq étamines, & ont une corolle d'une ſeule piece en entonnoir, découpée en cinq pointes. Les femelles n'ont point de corolles, elles ont deux ſtyles. Il ſuccede à chacune un fruit composé d'une ſeule graine & du calice durci. Les feuilles d'en bas de quelques eſpeces d'ambroſie ſont oppoſées, les autres ſont alternes. L'Ambroſie ſauvage eſt le *creſſon ſauvage.* Voyez *ce mot.*

AMELANCHIER : *voyez* à la ſuite du mot NÉFLIER.

AMÉTHYSTE, *amethyſtus*, pierre précieuſe de couleur violette, ou violette pourprée. On ne peut faire connoître la beauté de ſa couleur, qu'en en tirant la comparaiſon de la nature même. L'eſpace du ſpectre ſolaire, que donne le priſme par la réfraction des rayons de la lumiere, auquel Newton a donné le nom de *violet*, répréſente au juſte la couleur de l'améthyſte violette la plus commune. Si on fait tomber l'extrémité inférieure d'un ſpectre, ſur l'extrémité ſupérieure d'un autre ſpectre, on mêlera du rouge avec du violet, & on aura la vraie couleur de l'améthyſte pourprée. On peut de cette façon voir les couleurs de toutes les autres pierres précieuſes colorées : *voyez* PIERRES PRÉCIEUSES.

Peu de perſonnes prétendent avoir vu des *améthyſtes orientales*. Les améthyſtes occidentales ſont fort communes : il y en a de deux eſpeces. La premiere, eſt d'un violet un peu obſcur ; la ſeconde, eſt d'un violet un peu pourpré. Elle eſt plus rare : elle nous eſt apportée de Carthagene, d'où lui vient ſon nom d'*améthyſte de Carthagene*.

L'améthyſte paroît être formée de criſtal de roche coloré par une ſubſtance métallique fort atténuée : il s'en trouve dans la plupart des lieux où il y a du criſtal de roche. L'améthyſte en a la dureté : elle ſe forme auſſi comme le *criſtal*, en aiguilles hexagones, terminées à chaque bout par une pointe à ſix faces (*voyez* CRISTAL DE ROCHE). La plupart de ces aiguilles ne ſont teintes de violet qu'en partie ; le reſte eſt blanc, & c'eſt du vrai *criſtal de roche*. La baſe en eſt quartzeuſe. On en trouve beaucoup dans les fentes des montagnes anciennes ; en Arabie, les habitans en tirent de très-belles améthyſtes.

On voit des cuvettes, des couvercles de tabatieres & autres bijoux, qui, quoique faits d'une ſeule piece, ſont en partie de criſtal & en partie d'améthyſte. On remarque au Cabinet d'Hiſtoire Naturelle du Jardin du Roi, dans l'armoire des pierres précieuſes, quatre belles colonnes d'améthyſte, ornées d'un chapiteau. Cette eſpece de pierrerie, qu'on appelle auſſi *pierre d'Evêque*, eſt connue depuis long temps ; c'étoit la neuvieme (ſelon quelques-uns elle étoit la ſeptieme) en ordre, ſur le Pectoral du Grand-Prêtre Juif, & le nom d'Iſſachar étoit gravé deſſus.

Lorſqu'on ſcie l'améthyſte tranſverſalement, on voit les pans à ſix faces que forment les différentes portions d'aiguilles : elles ont ordinairement ſi peu d'adhérence les unes avec les autres, que la lame

qu'elles composent, se sépare aisément en plusieurs pieces. L'améthyste se trouve, ainsi que le cristal de roche, tantôt dans les fentes perpendiculaires des roches, & tantôt dans les cailloux caverneux ou chambrés. Il y a beaucoup d'améthystes dans les fentes des montagnes d'Auvergne, qui sont en masses irrégulieres, & unies au caillou & à l'agate. Ce ne sont que des *primes d'améthyste*. Il y en a en Allemagne, en Boheme, en Espagne, dans une montagne à deux lieues de Vic en Catalogne, & dans le Comté de Kerri en Irlande, où l'on en a découvert une assez belle mine, & qui a dû être exploitée par une Compagnie qui s'étoit formée à cet effet. L'art imite aussi très-bien cette espece de pierre précieuse.

L'améthyste mise dans un bain de sable, que l'on fait chauffer, y perd sa couleur, & acquiert celle du diamant, ainsi que le *saphir*. On la préfere même à ce dernier pour cette opération, parce qu'elle ne blanchit pas tant, & qu'elle imite mieux l'éclat du diamant. M. *Darcet* a exposé au feu l'améthyste des Indes & celle d'Auvergne ; la premiere a perdu sa couleur, & est devenue transparente comme le plus beau caillou ; l'autre a blanchi comme le quartz ; mais aucune ne s'est fondue, comme le prétend *Vallerius*.

Depuis quelques années l'on vend à Pétersbourg beaucoup de bijoux sous le nom d'*améthyste blanche* : cette pierre qui se trouve dans les Etats du Czar, est d'une transparence sourde, comme gercée ou striée : elle est fort recherchée, quoique peu agréable. On a prétendu mal-à-propos que cette pierre garantissoit de l'ivresse, & résistoit aux poisons. Le prix de l'améthyste varie beaucoup : celle qui est orientale augmente dans une progression arithmétique qui est fondée sur sa perfection & sur sa pesanteur spécifique : par exemple, deux grains sont comptés pour trois, quatre pour sept, onze pour seize ; tandis que les améthystes occidentales ne se vendent qu'à proportion de leur grandeur, c'est-à-dire, celles qui sont doubles valent le double de celles qui sont simples, &c.

AMIANTE, *amiantus*. L'amiante est connu sous divers autres noms qui ont rapport à ses propriétés. On l'a appellé *linum vivum*, *lin incombustible ; linum asbestinum*, *laine de salamandre*, parce qu'on a cru que la salamandre étoit à l'épreuve du feu : *voyez* à l'article SALAMANDRE ce qui a donné lieu à cette erreur.

L'amiante est une matiere fossile composée de filets très-déliés, plus ou

ou moins longs, quelquefois isolés ou séparés, mais souvent appliqués longitudinalement les uns contre les autres en maniere de faisceau, & dont les extrémités semblent avoir été tranchées avec un couteau.

Il y a plusieurs sortes d'amiantes, qui, quoique tous de même nature, different par la couleur, par le plus ou moins de longueur des fils, & par l'adhérence mutuelle de ces fils. Il y a des amiantes jaunâtres, grisâtres, & de parfaitement blancs; nous en avons vu de verts & de rouges. On donne des noms à l'amiante suivant la texture de ses parties: *voyez* CUIR FOSSILE, LIEGE DE MONTAGNE, CHAIR FOSSILE. On nomme *asbeste* un amiante dur, peu ou point flexible, pesant, qui tombe au fond de l'eau; & selon l'arrangement des parties fibreuses, l'asbeste est ou en bouquet, ou étoilé, ou en épi, ou a le tissu ligneux: nous avons trouvé une grande quantité de celui-ci dans les montagnes d'Ecosse; celui de Zœblitz en Saxe est verdâtre, & n'est quelquefois qu'un *Schorl;* voyez *ce mot.* L'amiante est insipide: ce qui le distingue du véritable alun de plume dont le goût est piquant, avec lequel on le confond souvent.

L'amiante ne se calcine point par l'action du feu ordinaire: il ne peut être vitrifié que par un feu violent. Les acides n'agissent point sur lui.

La propriété singuliere de cette substance est d'être composée de filets soyeux si flexibles, & qui peuvent devenir si souples par l'art, qu'il est possible d'en faire un tissu brillant & presque semblable à celui que l'on fait avec les fils de chanvre, de lin, de soie. On file l'amiante, on en fait une toile que l'on jette au feu sans craindre qu'elle se consume. Ce qui paroît très-singulier, on blanchit cette toile par le feu; de sale & crasseuse qu'elle étoit, elle en sort pure & nette; le feu consume les matieres étrangeres & combustibles dont elle est chargée, sans pouvoir l'altérer. Cependant toute les fois qu'on la retire du feu, elle perd un peu de son poids. *Pline* dit avoir vu une nappe de *lin incombustible*, que l'on jettoit au feu pour la blanchir. L'Histoire moderne nous apprend que *Charles-Quint* avoit plusieurs serviettes de ce *lin*, avec lesquelles il donnoit le divertissement aux Princes de sa Cour, lorsqu'il les régaloit; il jettoit au feu ces serviettes engraissées & sales, & on les en retiroit nettes & entieres. Du temps des anciens Grecs & des Romains, on brûloit dans ces toiles les corps des Rois, pour que leurs cendres ne se mêlassent point avec celles du bûcher.

On montre dans la Bibliotheque du Vatican un ſuaire de cette toile d'amiante, de neuf palmes romaines de long, & qu'on prétend avoir ſervi à cet uſage. Quoique ce lin fût autrefois plus cher que les plus belles perles, ainſi que le dit Pline, il n'étoit cependant point beau. Il étoit roux, difficile à travailler, & très-court : il venoit de la Perſe ; c'étoit le ſeul connu de ſon temps.

Il vient de très-bel amiante de l'Iſle de Corſe : on en trouve dont les filets ont quelquefois juſqu'à ſix pouces & plus de longueur ; ce ſont les plus blancs, les plus brillans & les plus rares : cette eſpece ſeroit la plus propre à travailler & à donner une belle toile. L'amiante eſt très-propre à faire des mêches, parce qu'il ne leur arrive aucun changement qui puiſſe offuſquer la lumiere. Les Payens s'en ſervoient dans leurs lampes ſépulcrales qu'ils conſacroient à leurs idoles ou à leurs vaſes, tant oſſuaires que cinéraires. Les chercheurs de lampes perpétuelles n'ont pas manqué d'employer ces mêches incombuſtibles : il ne leur manquoit plus que l'huile, que leur folie leur faiſoit croire pouvoir être extraite de l'amiante ; comme ſi une matiere pouvoit jetter de la flamme, ſans perdre de ſa ſubſtance.

Il y a de l'amiante dans bien des lieux ; en Chine, en Sibérie, à Eisfield, dans la Thuringe, dans les mines de l'ancienne Baviere, à Namur, dans les Pays Bas, dans l'Iſle d'Angleſey annexe de la Principauté de Galles, à Aberdeen en Ecoſſe, à Montauban en France, & notament dans la Vallée de Campan, & près de Barrege aux Pyrénées, même en Italie à Pouzzol, dans l'Iſle de Corſe, à Smyrne, en Tartarie, en Egypte. Souvent les fibres de l'amiante ſont détachées, quelquefois auſſi elles ſont enfermées dans du criſtal de roche, dans du ſpath, & autres corps minéraux très-durs, ſouvent entre deux quartiers d'une pierre griſe & très-compacte.

L'art de filer l'amiante, autrefois connu des anciens Orientaux, a été depuis long-temps ignoré, & même préſentement on ignore l'art d'en faire de belles toiles. *Ciampini*, dans un petit Traité imprimé à Rome en 1691, en dit quelque choſe. *Mahudel* a perfectionné cet art. Faites tremper votre amiante dans de l'eau chaude, pendant quelque temps : enſuite diviſez-le en le frottant avec les mains, afin de ſéparer toutes les matieres étrangeres ; répétez cette lotion cinq ou ſix fois dans de l'eau très-chaude : faites enſuite ſécher au ſoleil & ſur une claie de jonc vos fils d'amiante ſéparés des matieres étrangeres.

L'amiante étant ainsi préparé, & divisé avec les doigts en parcelles fibreuses, on le met entre des cardes à dents très-fines, & l'on parvient à en retirer très-doucement quelques filamens que l'on trempe dans l'huile pour les rendre plus flexibles. On prend du coton ou de la laine ou de la filasse de lin; & à mesure que l'on fait ce fil, mêlé d'amiante & de laine ou de coton, on a grand soin d'y faire entrer plus d'amiante que d'autre matiere, afin que le fil puisse se soutenir avec l'amiante. Dès qu'on a fait la toile, on la jette au feu pour faire brûler la laine ou le coton, & il ne reste plus qu'un tissu tout entier d'amiante. On emploie les brins le plus fins, comme pulvérulens, & qui restent après qu'on a employé les autres, à faire du papier. Ce papier incombustible seroit très-précieux pour préserver du danger des flammes toutes ces archives, tous ces actes, d'où dépendent la fortune & le repos des Nations & des Particuliers. Il ne manqueroit que de trouver présentement une encre qui pût résister aux flammes sans en être détruite. On fait actuellement aux Pyrénées des cordons, des jarretieres & des ceintures avec le fil d'amiante: mais tous ces ouvrages, toutes ces toiles ne pourront être de durée au service, & n'auront jamais qu'un usage de pure curiosité, celui de les engraisser & de les salir pour avoir le plaisir de les retirer du feu nettes & entieres.

AMIDON, *amylum*, substance qu'on retire des blés gâtés, des griots ou recoupettes de blé. *Voyez à la fin de l'article* Farine.

AMIGDALITE. Nom donné à des corps pierreux qui imitent des amandes qui seroient pétrifiées. Voy. *Jeux de la Nature* & *Litoglyphites.*

AMIRAL. Les curieux donnent ce nom à une coquille univalve du genre des *cornets.* Voyez *ce mot.* L'*amiral* a des fascies marbrées de taches blanches sur un fond jaune foncé. On y remarque encore une ligne ponctuée vers le milieu, & qui ne se trouve point dans la coquille appellée *vice-amiral.* Les amateurs distinguent l'*amiral d'orange;* sa couleur est d'un blanc nué de rose vif, avec deux larges zones orangées. On y voit quelques stries très-fines: sa tête est fort élevée. Ces coquilles se trouvent dans les mers des Indes, & sont très-cheres. Il y a aussi l'amiral à deux bandes, l'*extra-amiral*, & l'*amiral grenu* ou *chagriné.* Toutes ces coquilles sont d'un grand prix à raison de leur beauté & de leur rareté.

Les Fleuristes donnent aussi le nom d'*amiral* à une sorte d'*œillet.* Voyez *ce mot.* Enfin le nom d'*amiral* & celui de *vulcain* se donnent à

un grand papillon noirâtre diurne, dont les aîles ſont merveilleuſement tachetées de points rouges & blancs. Sa chenille eſt épineuſe, noire, avec deux lignes de points jaunes ſur les côtés: elle vit ſur l'ortie. Voyez *chenille épineuſe*.

AMMI. Genre de plante rameuſe & à fleurs en paraſol. Dans les eſpeces de ce genre, les feuilles ſont oblongues, étroites & placées par paires le long d'une côte: la ſemence de cette plante eſt petite, preſque ronde, & eſt une des quatre ſemences chaudes mineures; on l'emploie dans les décoctions carminatives. La ſemence de l'*ammi de Candie* eſt la plus odorante, d'un goût amer, pleine de parties volatiles: l'*ammi* ordinaire de nos campagnes n'eſt pas aromatique.

AMMITE ou AMMONITE. Nom donné à de petits grains pierreux, arrondis & plus ou moins gros: les uns reſſemblent, pour la forme & pour la groſſeur, à des œufs de poiſſon, des grains de millet & à des ſemences de pavots, d'où ſont venus les mots *cencrites* & *méconites*, que l'on trouve dans *Pline*. D'autres *ammites* ſont quelquefois groſſes & ſemblables à des pois ou à des orobes, ce qui les a fait appeller *piſolithos* & *orobias*. La couleur des ammites doit varier comme celle de la pierre: il y en a de griſes, de blanches, &c. Les grains, quoique diſtincts, ſont communément adhérens les uns aux autres. *Voyez auſſi* OOLITHE.

AMMOCHRYSE. Nom donné par quelques-uns au mica brillant, jaune, plus connu ſous le nom d'*or de chat*. Voyez à l'article *Mica*. le plus bel ammochryſe ſe trouve dans l'Iſle d'Elbe, en Boheme, à Rio-Janeiro.

AMMODYTE, *cynchrias aut miliaris*. Serpent ainſi nommé, parce qu'il ſe tient dans le ſable. Il y en a de diverſes eſpeces. L'une que l'on trouve en Afrique, en Europe, aſſez ſemblable à la vipere, & très-venimeuſe. Elle ſe remarque à une éminence en forme de verrue qu'elle a ſur la tête; ce qui lui a fait donner le nom de *ſerpent cornu*, *aſpide del corno*. Voyez *au mot* VIPERE, les remedes les plus ſûrs contre ſes dangereuſes morſures. L'ammodyte eſt peu rare dans l'Eſclavonie, en Suede & en Italie. On l'appelle *vipere cornue d'Illyrie*. Sa queue eſt dure & couverte de petits grains ſemblables à ceux de millet.

L'*ammodyte* d'Amérique eſt revêtu des plus riches couleurs; les écailles couleur de feu de ce ſerpent brillent ſur le fond argenté de ſa peau: ſur le chignon de ſon cou eſt une raie de couleur argentée.

Le *Sablonneux de Surinam* eſt une eſpece d'ammodyte, auquel les Negres rendent un culte preſque divin : on le nomme auſſi *mangeur de loirs*, parce qu'il fait ſa nourriture favorite de ces animaux. Loiſque ce ſerpent entre dans la maiſon d'un Ethiopien, il regarde ſon arrivée comme un heureux préſage, & tâche de le retenir en le nourriſſant de lait & d'autres mets de ſon goût.

L'on donne auſſi le nom d'*ammodyte* à l'*anguille de ſable.*

AMMONIAC (Sel) *ſal ammoniacum.* On diſtingue aujourd'hui deux ſortes de ſel ammoniac, le *naturel* & le *factice.*

Le *ſel ammoniac naturel* ſe ſublime de lui-même à travers les fentes des ſoufrieres de Pouzzol ; il s'attache en forme de ſuie blanche, ou de croûte jaunâtre, aux pierres que la nature ou l'art entaſſe ſur ces fentes : on fait fondre ce ſel dans de l'eau, & par évaporation, il ſe criſtalliſe en cubes, & en cet état, il paroît aſſez reſſembler au ſel ammoniac des Anciens; on en ramaſſe auſſi de très-blancs à la bouche ſupérieure & permanente du mont Ætna. Celui que l'on rencontre dans la grotte du petit pays de Boton en Aſie, eſt beaucoup plus pénétrant que le précédent : les habitans du pays l'appellent *muſchader*. Le ſel ammoniac naturel ne ſe trouve guere dans le commerce, mais le factice eſt très-commun.

On connoît deux ſortes de *ſel ammoniac factice ;* l'un de la forme de nos pains de ſucre, de couleur cendrée, & qui vient des grandes Indes. Cette eſpece commence à être fort rare : ce ſel a été décrit par M. *Geofroi* le jeune, dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1723*. L'autre eſpece de *ſel ammoniac* la plus commune, & la plus d'uſage dans le commerce, eſt en forme de pains ronds & plats, de deux à trois doigts d'épaiſſeur, concave ſur l'une des faces, & convexe ſur l'autre avec une eſpece d'ombilic. Ces pains ſont de couleur cendrée à l'extérieur, blanchâtres en dedans, & demi-tranſparens. Sa criſtalliſation eſt en aiguilles, d'un goût ſalé, âcre & piquant. On les apporte d'Egypte & de Syrie par la voie de Marſeille.

Quelques Auteurs ont avancé fauſſement que ce ſel ammoniac n'étoit que de l'urine de chameau, ſublimée naturellement par la grande ardeur du ſoleil ſur les ſables d'Afrique : on tient du Pere *Sicard*, Miſſionnaire en Egypte, le procédé uſité de ſon temps par ces peuples pour cette préparation.

On emploie pour la formation du ſel ammoniac, de la ſuie que l'on

recueille des excrémens des animaux, & ſur-tout des chameaux. En Egypte, dans le village de Damaier, près de Maſoura, & où le bois eſt fort rare, on mêle avec de la paille ces excrémens, & on en fait des eſpeces de mottes à brûler. On recueille cette ſuie; on la met dans de grandes bouteilles de verre; on la mêle avec du ſel marin, diſſous dans de l'urine de chameau, ou de quelqu'autre bête de ſomme: le ſel qui ſe ſublime de ce mêlange, expoſé à un feu vif & long, eſt *le ſel ammoniac* des Européens, & le *nechabar* des Arabes. Le plus blanc ſe nomme *mecarra*, & le plus noir *aradi*. Ainſi le ſel ammoniac eſt un ſel neutre, formé par la combinaiſon de l'acide du ſel marin & d'un alkali volatil.

Maintenant nous devons citer la préparation actuelle de ce ſel, d'après la deſcription que M. *Haſſelquiſt* a envoyée du Caire à l'Académie Royale de Suede: cette deſcription, qui confirme en quelque ſorte ce que M. *le Maire*, Conſul de France au Caire, & le Voyageur Anglois M. *Thomas Shaw*, ont avancé de la préparation du ſel ammoniac, dit poſitivement que la matiere d'où l'on tire ce ſel eſt uniquement la ſuie produite par la fiente de toutes ſortes de quadrupedes, chevaux, ânes, bœufs, vaches, buffles, brebis, chevres, ſans que celle de chameau mérite aucune préférence ſur les autres. M. *Haſſelquiſt* eſt le premier qui ait fait connoître que l'acide du ſel marin, qui entre néceſſairement dans la combinaiſon du ſel ammoniac, ſe trouvoit abondamment dans la fiente des bêtes de charge de ce pays, & par conſéquent dans tous les alimens de ces animaux, que l'on nourrit de luzerne, de bon-henri, &c. Ainſi l'acide du ſel marin co-exiſtant s'éleve en même temps que la ſuie, & ſe combine avec l'alkali volatil que le regne animal fournit toujours. Enfin, quand on expoſe cette ſuie au feu dans des vaiſſeaux ſublimatoires, il en réſulte un ſel neutre ſublimé & ſolide, qui eſt le *ſel ammoniac.*

Les pauvres de l'Egypte, dit encore M. *Haſſelquiſt*, ramaſſent la fiente des quadrupedes, & même les excrémens humains, pendant les quatre premiers mois de l'année: ils ſe débarraſſent de cette fiente auſſi-tôt qu'ils l'ont ramaſſée. Si cette fiente étoit alors trop molle, ils y mêlent de la paille hachée, ou des brins de chaume ou de lin, enſuite ils l'appliquent contre une muraille, où ce fumier ſe ſeche à l'ardeur du ſoleil, & y reſte juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez ſec pour brûler. Voilà le bois à brûler des pauvres, & même des perſonnes d'un état

médiocre dans le pays. On raſſemble cette ſuie qu'on vend aux Fabriques de ſel ammoniac; & la quantité du fumier en queſtion eſt ſi grande, que lorſqu'on ſort du Caire le matin, on rencontre toujours pluſieurs centaines d'ânes qui apportent cette marchandiſe à la Ville. On eſtime qu'il ſort tous les ans des Fabriques de Delta, de Giza, de Roſette, &c. en Egypte, près de ſept mille quintaux de livres, poids de Marſeille, de ſel ammoniac, que l'on tranſporte chez l'Etranger.

Comme ce ſel eſt volatil & pénétrant, il eſt très-utile pour inciſer & atténuer les humeurs épaiſſes & viſqueuſes, & propre dans les cas où il faut exciter une forte oſcillation. Si l'on en croit l'illuſtre *Boerhaave*, ce ſel garantit toutes les ſubſtances animales de la corruption. C'eſt particuliérement dans les travaux chimiques qu'on emploie ce ſel; il ſert ſur-tout à ſublimer les métaux imparfaits, à exalter la couleur de l'or dans la fuſion, à faire de l'eau régale. On s'en ſert auſſi pour étamer le fer, le cuivre & le laiton, & on l'emploie dans l'étamage des cafetieres à la Turque, dans lequel on ne fait point entrer le plomb. On s'en ſert auſſi pour argenter & pour rafraîchir l'eau.

AMMONIAQUE (Gomme), *gummi ammoniacum.* C'eſt une ſorte de ſuc concret, qui tient le milieu entre la gomme & la réſine. Il s'amollit quand on le manie, & devient gluant dans les mains. Il a une ſaveur d'abord douce, enſuite amere; ſon odeur eſt pénétrante, & ſouvent auſſi puante que celle du *galbanum.* Cette ſubſtance jettée ſur les charbons ardens, s'enflamme, elle ſe diſſout dans le vinaigre & dans l'eau chaude. Elle découle par inciſion, ſuivant M. *Geofroi*, comme un lait d'une *plante ombellifere* qui croît en Lybie; la meilleure eſt en larmes jaunâtres: celle qui eſt en grumeaux brunâtres ou en maſſe, ſe nomme *gomme ammoniaque en ſorte.* On nous l'apporte d'Alexandrie. La gomme ammoniaque eſt un puiſſant hyſtérique, & un apéritif employé utilement dans l'aſthme, & un très-bon réſolutif pour les loupes, employé extérieurement.

Suivant M. *Bucquet*, l'eau bouillante diſſout la gomme ammoniaque preſque en totalité; cette diſſolution eſt trouble & d'un blanc jaunâtre: lorſqu'on la laiſſe évaporer, elle laiſſe un extrait jaunâtre amer, & d'une odeur vireuſe aſſez foible. L'eſprit de vin diſſout la gomme ammoniaque mieux que l'eau. Il ſemble que dans cette gomme la matiere réſineuſe eſt très-intimement combinée à la partie extractive, & qu'elle

eſt de la nature des réſines extractives. La gomme ammoniaque a en effet tous ces caracteres ; elle eſt très-inflammable, elle ſe diſſout dans l'eau & dans l'eſprit de vin, &, comme il eſt dit ci-deſſus, mieux dans ce dernier menſtrue que dans le premier.

AMMONITE. On appelle ainſi une pierre dont les parties ſont compoſées de ſable ou de grains pierreux qui lui reſſemblent. *Voyez* GRAIS. On donne auſſi le nom d'*ammonite* à de petites cornes d'ammon foſſiles. *Voyez* CORNE D'AMMON.

AMOME, *amomum racemoſum.* Eſpece de fruit en grappe qui nous vient des grandes Indes. Ses grains qui reſſemblent un peu à ceux du raiſin, ſont triangulaires, membraneux, capſulaires, d'une odeur âcre de lavande. On obſerve que les trois petits ſillons & les trois petites côtes qui ſe voient à l'extérieur, répondent aux trois rangs de graines qui rempliſſent l'intérieur. La couleur de ces fruits eſt d'un gris fauve. Les graines ſont anguleuſes, rouſſes en dehors, blanches en dedans. Ces ſemences ont une odeur & une ſaveur qui approchent aſſez de celles du *camphre.* C'eſt un excellent contre-poiſon & un puiſſant alexitere. Il rétablit auſſi l'oſcillation des fibres & facilite la digeſtion.

Perſonne n'a décrit la plante qui porte ce fruit. On donne auſſi le nom d'*amome* à la graine du *ſiſon.* Voyez *ce mot.*

M. *Deleuze* dit que les Jardiniers donnent le nom d'*amomum* à un ſolanum vivace, *ſolanum pſeudo-capſicum*, *Lin. Sp. pl.* dont les tiges ſont ſans piquans, & les feuilles oblongues, légérement ondées, les fleurs blanches & les fruits rouges, de la forme & de la groſſeur des ceriſes.

AMOME, *amomi.* Nom que les Commerçans donnent, avec les Hollandois, au poivre de la Jamaïque, que nous appellons autrement *graine de girofle rond*, qui eſt le *piment* des Anglois. *Voyez* POIVRE DE LA JAMAIQUE.

AMOURETTES TREMBLANTES, *gramen tremulum*, *briza.* Nom donné à une plante du genre des graminées, qui croît dans les prairies ſeches, & dont on connoît quelques eſpeces. La plus commune, dit M. *Deleuze*, a des tiges grêles, hautes d'un pied & demi ou deux, garnies d'un petit nombre de feuilles, ſemblables à celles des autres graminées : elles ſoutiennent une panicule de filets fort déliés & ſubdiviſés, qui portent à leurs extrémités de petits épis fort courts, ovalaires, applatis, compoſés de ſept fleurs placées des deux côtés du filet

ſur un même plan : ſes fleurs ont la même ſtructure que celles de la plupart des graminées : leurs balles ſont en cueilleron arrondi, & la baſe du petit épi eſt garnie d'un calice commun de deux feuilles. La figure de ſes épis approche aſſez de celle d'un cœur, & la mobilité de ſes panicules a fait donner à cette plante le nom qu'elle porte.

AMPÉLITE ou TERRE DE VIGNE, *pharmacitis*. Eſpece de terre noire & bitumineuſe, contenant des principes ſulfureux & inflammables. *Voyez* CRAYON NOIR.

AMPHIBIE. On donne ordinairement ce nom aux animaux qui vivent alternativement ſur la terre & dans l'eau, c'eſt-à-dire, dans l'air & dans l'eau, comme le *caſtor*, le *veau de mer*, la *loutre*, le *rat d'eau*, l'*hippopotame*, le *crocodile*, la *tortue d'eau*, la *vipere*, le *ſerpent à collier*, le *crapaud*, la *grenouille*, & autres. Ces animaux tiennent, pour ainſi dire, le milieu entre les poiſſons & les animaux terreſtres, & ils participent de leurs différentes natures. Il y a pluſieurs animaux déſignés amphibies, comme les grenouilles, dont le cœur n'a qu'un ventricule : l'on prétend que la tortue en a trois. *Mémoires de l'Académie*, *année* 1703.

Certains animaux, réputés amphibies, vivent plus long-temps ſur la terre que dans l'eau, tels que les *caſtors* & les *loutres ;* ils ſont obligés de revenir ſur terre ou au-deſſus de l'eau pour reſpirer un nouvel air, ſans quoi ils ſeroient ſuffoqués, la quantité d'air qui ſe trouve mêlée avec l'eau, n'étant pas ſuffiſante pour leur conſerver la vie. D'autres, tels que les *ſerpens*, *couleuvres*, *crapauds* ont le ſang froid ; c'eſt pourquoi ils peuvent paſſer l'hiver ſans prendre de nourriture, engourdis dans des lieux ſouterrains. Le mouvement périſtaltique des inteſtins & la chaleur des fluides étant ralentis, il ne ſe fait preſque ni tranſpiration, ni déperdition ; d'où il ſuit que, puiſque la machine de l'animal ne fait aucune perte, il n'a point beſoin de nourriture pour la réparer. Le *loir* eſt dans ce même cas. *Voyez* LOIR.

L'homme, & quantité d'autres animaux, que l'on ne regarde point comme des eſpeces d'*amphibies*, le ſont ou l'ont été en quelque façon ; puiſqu'ils ont vécu dans l'eau tant qu'ils étoient dans la matrice, & qu'ils ne reſpirent que lorſqu'ils ſont nés ; mais ils ne peuvent plus dans la ſuite ſe paſſer d'air, ſi ce n'eſt pour quelques inſtans, comme il arrive aux plongeurs. On a cependant vu des perſonnes qui reſtoient ſous l'eau pendant une aſſez long tems. Peut-être qu'en faiſant paſſer de jeunes

animaux dès l'inſtant de leur naiſſance, alternativement dans l'eau & dans l'air, on empêcheroit le trou ovale de ſe fermer, & que le ſang pourroit circuler, au moins pendant quelque temps, ſans le mouvement des poumons.

Les véritables amphibies ſont peu nombreux en eſpeces. Les *phoques*, les *morſes*, les *lamantins*, ſont, à proprement parler, les ſeuls animaux auxquels on puiſſe donner le nom d'amphibie dans toute la rigueur de l'acception de ce terme ; ils ſont les ſeuls qui puiſſent vivre également dans l'air & dans l'eau, parce qu'ils ſont les ſeuls, dont le trou de la cloiſon du cœur reſte toujours ouvert. Voyez à l'article *Lamantin*. On donne le nom d'*amphibiolite* à des parties d'amphibies pétrifiées.

AMPHISBENE. *Voyez* DOUBLE-MARCHEUR.

AMULETTE. Nom donné par les anciens & par les modernes à différens corps, ou en pierre & ornés de caracteres hiéroglyphiques, ou à des figures obſcenes d'ambre, de corail, même de métal, &c. ou à des images. Il n'eſt pas rare de découvrir en certains endroits de la terre, des amulettes ; on les conſerve dans les cabinets de curieux. Autrefois on regardoit les amulettes comme des préſervatifs contre les enchantemens, les maladies. L'Hiſtoire nous apprend qu'un Athlete, à Rome, ſe croyoit invincible, & à l'abri des charmes & ſortileges, lorſqu'il étoit pourvu d'amulettes. Cependant les ſoldats de l'armée des Reiſtres qui en étoient munis, n'en furent pas moins taillés en pieces par le Duc de Guiſe. Chez preſque toutes les nations on voit des ſymboles de ſuperſtitions, & beaucoup de dupes. C'eſt ainſi que les Dervis en Arabie & en Turquie profitent de la foibleſſe & de la crédulité du peuple. Ils leur vendent des taliſmans qu'ils mettent dans de petites poches de cuir, & les ſuſpendent, comme amulettes, au cou de leurs chevaux pour les préſerver de l'enchantement, & de tous autres accidens ; ils leur promettent merveilles : il n'y a que le haſard qui les ſert bien ; & quand l'effet ne répond pas aux promeſſes, ce n'eſt jamais la faute du taliſman, c'eſt quelque pratique omiſe de la part de l'acheteur qui a mis ſa vertu en défaut.

Parmi les amulettes, on peut placer les fétiches ; ce ſont des têtes de ſinges, des morceaux de bois & autres idoles de cette nature. Ces différens objets de caprice ſont reſpectés par les habitans de Guinée comme des divinités. Il y a des fétiches pour toute une province & des fétiches pour toute une famille particuliere. Voyez maintenant l'article *Crocodile*, ſur la fin.

ANACALIFE. Sorte d'insecte plat, menu, de la longueur de la paume de la main, ayant un grand nombre de jambes, comme les chenilles, & la peau très-dure. Cet insecte se trouve dans l'Isle de Madagascar; il habite entre l'écorce des arbres : sa piquûre est aussi venimeuse que celle du scorpion, accompagnée des mêmes accidens, & cause la mort, si on n'y apporte les mêmes remedes.

ANACANDAIA ou ANACONDO, *serpens indicus bubalinus*. Espece de serpent de l'Isle de Ceylan, d'une grandeur & d'une force prodigieuse. Ce serpent, dont la couleur est d'un bleu mourant, & qui a des grelots ou sonnettes au bout de sa queue, a tant de force, qu'il entourre & serre un *busle* au point de l'étouffer, & lorsqu'il est tombé, il en suce le sang. On en a vu un dompter un tigre : sa longueur étoit de trente-trois pieds quatre pouces. Suivant M. *Linneus*, ce serpent est le même que le *boiguacu*. Voyez *ce mot*.

ANACANDEF. Espece de petit serpent de la grosseur d'un tuyau de plume. Les relations de l'Isle de Madagascar disent qu'il se glisse dans le fondement de ceux qui vont à la selle; & que si on ne parvient à l'ôter, il occasionne la mort.

ANACARDE, ou FÉVE DE MALAC, *anacardium*. C'est un noyau applati, de la figure d'un cœur, de la longueur d'un pouce, couvert d'une espece d'écorce noirâtre, brillante, contenant sous une double enveloppe une amande blanche, & se terminant en une pointe mousse. Ce noyau est placé à l'extrémité d'un fruit alongé, plus petit qu'un œuf de poule, bon à manger, sans noyau à l'intérieur, puisque le noyau, ainsi que dans l'*acajou*, est placé à l'extérieur.

Ce fruit vient des Indes Orientales, du Malabar, des Isles Philippines.

L'anacardier est un grand arbre, beau, droit, haut de soixante-dix pieds, fort gros, très-branchu; il se plaît sur les bords des fleuves : son bois est blanc & son écorce grisâtre; sa racine est fibrée, roussâtre, inodore, mais d'une saveur salée & mucilagineuse : ses feuilles sont longues, épaisses, nombreuses, rudes, luisantes, vertes en dessus & cendrées en dessous. Ses fleurs sont petites & ramassées en grappes blanchâtres, taillées en étoile, & d'une odeur agréable.

Les Indiens font cuire les tendres sommets de ces arbres pour les manger. Les amandes d'anacarde sont très-bonnes, & ont un goût de pistache ou de châtaigne. On confit ces fruits, soit verts, dans du sel; soit mûrs, dans du sucre. L'écorce du noyau d'anacarde contient dans

ſa duplicature un ſuc mielleux, âcre : les Indiens s'en ſervent comme d'un cauſtique. Si on en introduit dans une dent creuſe, il la brûle & la conſume. On emploie ce ſuc avec de la chaux vive pour marquer les étoffes & autres choſes, d'une couleur indélébile. Les fruits verts de l'anacarde, pilés & mêlés avec de la leſſive & du vinaigre, font d'excellente encre.

Quant à l'uſage intérieur de l'anacarde, que l'on regarde comme propre à aider tous les ſens, la perception, l'intelligence, la mémoire, grand nombre de Médecins condamnent ſon uſage. *Hoffman* appelle la *confection d'anacarde* la *confection des ſots*, parce qu'il a vu des gens devenir maniaques pour en avoir fait uſage. Cependant il raconte une hiſtoire bien ſurprenante d'un homme qui, de ſtupide, ignorant & incapable d'inſtruction qu'il étoit auparavant, devint ſi ſavant en peu de mois, après avoir pris de l'*électuaire d'anacarde*, qu'il obtint une Chaire en Droit : mais peu d'années après, comme ſi la nature eût été épuiſée par cette révolution ſubite, ce Docteur devint ſi étique & ſi altéré, qu'il buvoit juſqu'à s'enivrer tous les jours, & devint par-là inutile à lui-même & à ſes concitoyens, & mourut enfin miſérablement. Le ſuc mielleux de l'anacarde, appliqué extérieurement, fait diſparoître les dartres & feux volages ; mais il faut à l'inſtant qu'on en a frotté les parties malades, les laver avec de l'eau. Le fruit de cet arbre porte auſſi le nom d'*anacarde oriental*, parce qu'on donne quelquefois au fruit de l'acajou le nom d'*anacarde occidental. Voyez* ACAJOU.

ANACOCK. Selon *Ray*, c'eſt le nom d'une eſpece de haricot de l'Amérique, que les *Bauhin* appellent *piſum americanum*, *aliud magnum*, *bicolor*, *coccineum & nigrum ſimul*, & que *Gerad* & *Parkinſon* nomment *féve* ou *haricot d'Egypte*. Voyez ces mots.

ANA-COLUPPA eſt, ſelon l'*Hort. Malabar.* une plante nommée *ranunculi facie indica ſpicata*, *corymbiferis affinis*, *floſculis tetrapetalis.* On dit que ſon ſuc mêlé avec le poivre ſoulage les accès de l'épilepſie, & qu'il eſt le ſeul remede connu contre la morſure du *cobra de capello.* Voyez ce mot.

ANAGYRIS ou BOIS PUANT, *caſſia fœtida foliis haſtatis*, *erecta ſiliqua*, *fuſiformi.* Petit arbriſſeau originaire de Languedoc, fort rameux ; ſon écorce eſt d'un vert brun, ſon bois d'un jaune pâle ; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous, diſpoſées ſur une tige comme celles du trefle, d'une odeur ſi forte & ſi

puante, fur-tout quand on les froiffe dans les mains, qu'elles font ma à la tête ; fa fleur eft jaunâtre, femblable à celle du genêt ; il lui fuccede des gouffes qui reffemblent affez à celles des haricots, ainfi que les femences qui font formées en petits reins & d'un noir bleuâtre.

Les Habitans de Cayenne donnent auffi le nom de *bois puant*, *hedera arbor fœtida*, *nucis juglandis folio*, *fructu maximo*, *Barr.* à un arbriffeau qui pouffe plufieurs tiges ; il eft fort commun fur les bords de quelques favanes, & fur-tout au bord de la mer : on l'emploie à faire des cercles pour les barriques.

Les feuilles de l'*anagyris* paffent pour réfolutives, & les femences pour vomitives. De nouvelles expériences prouvent que le bois puant, préparé de la même maniere que le café, eft un remede efficace pour les vapeurs.

ANAMALLU. Arbriffeau légumineux du Bréfil, garni d'épines, dont les Naturels du pays fe fervent pour fe percer les oreilles ; pour cet effet ils en ôtent l'écorce : ils font auffi avec des feuilles de l'*anamallu*, bouillies dans de l'eau de riz ou le petit lait, un bain pour le ventre, quand il eft gonflé par des vents ou par une lymphe extravafée. *Hort. Malabar.*

ANANAS. Plante cultivée dans les Indes, à caufe de l'excellence de fon fruit, dont la faveur furpaffe celle de tous les fruits qui nous font connus.

L'ananas porte plufieurs feuilles femblables à celles du rofeau, longues de deux à trois pieds, de couleur vert-gai, creufées en gouttieres, dentelées : du centre s'éleve une tige haute de deux pieds, de la groffeur du doigt, garnie de quelques feuilles. Cette tige foutient à fon fommet une rofe formée de plufieurs feuilles très-courtes, de couleur de feu ou de cerife, & qui cachent le fruit, qui dans la fuite groffit peu-à-peu, & prend la forme d'une *pomme de pin.* Avant cet accroiffement, on voit naître des fleurs bleuâtres d'une feule piece, foutenues par un embryon triangulaire, femblable à l'écaille d'une pomme de pin. Cet embryon devient auffi ferme que la chair du citron, jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur & d'un goût très-agréables, pareil à celui du meilleur melon & de l'abricot le plus exquis, donnant un jus rafraîchiffant.

Le fommet du fruit eft garni d'un paquet de feuilles colorées, qui, étant mifes en terre, produifent une nouvelle plante : au mois d'Août

on détache les rejetons qui pouffent de côté, & que l'on met dans des pots, où ils prennent très-facilement racines ; il faut obferver que ce paquet de feuilles du fommet rapporte du fruit une année plutôt que les rejetons: effet qu'il faut attribuer à ce que cette couronne eft nourrie des fucs mûrs & digérés du fruit ; au lieu que le rejeton tire fa nourriture crue de la terre, & qu'il lui faut du temps pour la mûrir.

On cultive affez volontiers dans ce pays-ci les ananas dans les ferres chaudes ; car c'eft un fruit des plus exquis. Il y a, outre le premier qu'on vient de décrire, l'*ananas pain de fucre*, ainfi nommé à caufe de fa forme: il ne jaunit pas tant que le premier ; fon goût eft meilleur. Le *gros ananas blanc*, d'une odeur raviffante, encore plus fuave que celle de nos *coings:* quoiqu'il foit plus beau que les autres, fon goût n'eft cependant point fi excellent. L'*ananas pomme de reinette*, eft le plus excellent de tous. L'*ananas pitte* eft auffi très-bon à manger. Les ananas, excepté celui nommé *pomme de reinette*, font fujets à faire faigner les gencives.

On retire par expreffion de ce fruit un fuc dont on fait une liqueur délicieufe, qui vaut prefque la malvoifie, & qui enivre. Tous ces ananas croiffent avec ou fans culture dans les Ifles de l'Amérique : ils s'élevent peu de terre, & peuvent fe multiplier de plants ou d'œilletons. On confit le fruit fur les lieux, & on en envoie par-tout: cette confiture eft propre à réveiller la chaleur naturelle. Quelquefois on les mange cruds, ou par tranches dans du vin & dans de l'eau-de-vie.

Un Botanifte, habitant des Ifles Occidentales de l'Amérique, a annoncé le jus d'ananas à demi-mûr, comme un bon fpécifique contre la gravelle.

ANASPE, *anafpis.* Genre d'infecte dont les efpeces font affez rares. Leurs antennes font filiformes, & vont en groffiffant vers le bout: l'écuffon eft imperceptible, le corcelet plat, uni fans rebords; leur corps eft alongé & rétréci par le bout. On trouve cet infecte dans les fleurs.

ANATE ou ATTOLE. Sorte de teinture rouge, qui fe prépare aux Indes Orientales à-peu-près comme l'indigo. On retire cette fécule d'une fleur rouge qui croît fur des arbriffeaux ; on la réduit en gâteaux ou en rouleaux. Les Européens la tirent, pour la plus grande partie, de la baie d'Honduras. Les Anglois en avoient plufieurs plantations dans la Jamaïque, qui ont été ruinées. Ce font aujourd'hui

les Efpagnols qui cultivent & qui préparent l'*anate*. *Voyez* INDIGO.

ANATRON ou SOUDE BLANCHE. C'eft le *natron*. Voyez ce mot.

ANAZE. Arbre qui croît naturellement à Madagafcar. Il eft digne de remarque, que l'*anaze* diminue en groffeur à mefure qu'il s'éleve ; ce qui lui donne la forme d'une pyramide ou d'un cône. Son fruit eft rempli d'une moëlle blanche qui a la faveur du tartre. *Encyclopédie.*

ANCE. *Voyez* BAIE.

ANCHOIS, en latin *apua*. Petit poiffon de mer très-délicat, fans écailles, de la longueur du doigt, n'ayant point d'autre arête que l'épine du dos qui eft fort menue ; fa bouche eft grande ; l'extrémité des mâchoires pointues ; elles n'ont aucunes dents, mais elles font faites en forme de fcie ; les ouies font petites & doubles.

Les anchois ont de commun avec les fardines, qu'ils vivent en fociété, & nagent en troupe fort ferrée. Comme la lumiere eft un attrait pour eux, les Pêcheurs font ufage de ce moyen pour les faire donner dans leurs filets. La pêche la plus abondante des anchois fe fait fur les côtes de Catalogne & de Provence, depuis le commencement de Décembre jufqu'à la mi-Mars. On en prend auffi en Mai, Juin, Juillet, temps où ils paffent le détroit de Gibraltar pour fe retirer dans la Méditerranée. On en trouve auffi à l'oueft d'Angleterre & du pays de Galles. Auffitôt que la pêche des anchois eft finie, on leur coupe la tête, on leur ôte le fiel & les boyaux, on les fale & on les met en baril.

Les Grecs & les Latins faifoient avec l'anchois fondu & liquéfié dans fa faumure, une fauce qu'ils nommoient *garum*, & à laquelle ils ajoutoient l'épithete de *très-précieufe*. *Voyez* GARUM. Cette fauce fervoit d'affaifonnement aux autres poiffons : elle excitoit l'appétit, facilitoit la digeftion, ainfi que l'anchois pris modérément. Les anchois les meilleurs font tendres, nouveaux, blancs en dehors, rougeâtres en dedans, petits, gras & fermes.

ANCOLIE, *aquilegia*. Plante dont la racine eft vivace, blanchâtre, groffe comme le pouce, branchue, fibreufe & d'une faveur douce : fes feuilles découpées tout au tour & verdâtres, font difpofées trois à trois fur de longues queues. Sa tige eft haute d'un pied & demi, rougeâtre & un peu velue. Ses rameaux portent des fleurs bleues ou rougeâtres, irrégulieres, compofées de cinq pétales plats, & de cinq qui font creux, femblables à un cornet, & entre-mêlés alternativement. A ces fleurs fuccedent des fruits compofés de quatre ou cinq

gaînes, droites & membraneuses, remplies de petites graines ovalaires, noires & luisantes. Cette plante que l'on multiplie de graine & de plant enraciné dans les jardins, varie beaucoup pour la couleur : on en voit à fleurs bleues, rouges, de couleur de chair, vertes, panachées : elle croît naturellement dans les bois aux environs de Paris. L'ancolie est apéritive, utile dans les gargarismes pour les ulceres de la gorge. Les graines de cette plante données en émulsion ou en poudre à la dose de demi-gros, de trois en trois heures, font paroître & pousser les boutons de la petite vérole. L'*ancolie* est appellée par quelques-uns *gants de Notre-Dame;* nom donné aussi à la *digitale* & à la *campanule.* Voyez ces mots.

ANCYLE. Nom donné à une espece de lepas fluviatile, dont l'animal renfermé ou à couvert sous sa coquille, qui est pour lui une espece de bouclier, se tient ordinairement appliqué contre les tiges des joncs.

ANDIRA ou ANGELIN. Arbre du Brésil, dont le bois est dur & propre pour la charpente des bâtimens. Son écorce est cendrée, & sa feuille semblable à celle du laurier, mais plus petite : il pousse des boutons noirâtres, d'où sortent beaucoup de fleurs ramassées, odorantes, de belle couleur purpurine & blanche. Son fruit, dont l'écorce est dure, a la figure & la grosseur d'un œuf; il est noirâtre, ayant comme une suture à un de ses côtés, d'un goût très-amer, renfermant une amande jaunâtre d'un mauvais goût, tirant sur l'amer & l'acide. On pulvérise ce noyau dont on fait usage pour les vers ; mais il faut que la dose soit au-dessous d'un scrupule, autrement elle empoisonneroit. L'écorce, le bois & le fruit ont l'amertume de l'aloès. Il y a un autre *andira* semblable en tout au précédent, excepté par le goût qui est insipide. Les bêtes sauvages s'engraissent de son fruit, dont elles sont friandes. *Lemery.*

ANDIRA-GUACHU. Espece de *chauve-souris* de la grosseur d'un pigeon ; elles ont une excroissance sur le nez, ce qui les a fait appeller *chauve-souris cornues.* Leurs aîles sont cendrées & longues d'un demi-pied, les oreilles larges, les dents blanches, & cinq gros doigts au pied, armés d'ongles crochus. Elles poursuivent les animaux, & les sucent lorsqu'elles peuvent les attraper. On dit qu'elles se glissent dans les lits, & percent les veines des pieds pour assouvir leur appétit sanguinaire. La langue & le cœur de ces animaux passent pour être un poison. *Voyez* CHAUVE-SOURIS.

ANDROGINE, UBRIDE & POLIGAME. *Voyez* HERMAPHRODITE.

ANDROSACE, *androſace.* Plante qui pouſſe beaucoup de tiges velues, haute d'un demi-pied, & dont les ſommités ſe diviſent en ſix ou ſept petits brins diſpoſés en ombelle, à la naiſſance de laquelle ſont quelques feuilles diſpoſées en fraiſe : ſes feuilles ſont aſſez grandes, nerveuſes & dentelées : ſa fleur eſt petite, blanche & découpée en cinq pieces. La corolle de l'androſace eſt monopétale ; ſa partie inférieure eſt un tube renflé de forme ovale ; la ſupérieure eſt évaſée en ſoucoupe, & la fleur a autant d'étamines que la corolle a de découpures, c'eſt-à-dire, ordinairement cinq. Il lui ſuccede un petit fruit comme un pois, rempli de petites graines rougeâtres. Cette plante eſt un puiſſant apéritif.

On donne auſſi le nom d'androſace à l'*acetabulum marinum.* Voyez le mot *Acétabule.*

ANE ou ASNE, *aſinus.* L'âne eſt un animal domeſtique, connu par pluſieurs défauts & par pluſieurs bonnes qualités. Quoiqu'un des animaux les plus dédaignés, il eſt cependant un des plus utiles & des plus employés. Si on l'a toujours mépriſé, les plumes élégantes des *Pluches*, des *Buffons*, l'ont aſſez vengé, en le rendant l'objet d'un éloge raiſonnable.

L'âne differe beaucoup du cheval par la petiteſſe de ſa taille, par ſes longues oreilles qui ne contribuent pas peu à la fineſſe de ſon ouie, par ſa queue qui n'eſt garnie de poils qu'à l'extrémité, par ſon port qui n'a point la nobleſſe de celui du cheval, par ſa voix effrayante, par ſon braire déſagréable, & par la figure hideuſe qu'il prend quelquefois en relevant ſes levres : mais combien de qualités utiles rachetent tous ces défauts extérieurs ! Il eſt dur & patient au travail : il porte de grands fardeaux à proportion de ſa groſſeur, ſur-tout lorſqu'on le charge ſur les reins, cette partie étant plus forte que le dos. Il eſt ſobre & de la derniere frugalité, il s'accommode de toutes ſortes de nourriture, d'herbes, de feuilles, de chardon, &c. C'eſt la reſſource des gens de campagne, qui ne peuvent pas acheter un cheval & le nourrir : l'âne les ſoulage dans tous leurs travaux ; il eſt employé à tout, pour ſemer, pour recueillir, pour porter les denrées au marché. Y a-t-il un animal dont le pied ſoit plus ſûr ſur les ſentiers les plus étroits, les plus gliſſans, ſur les bords même des précipices ?

Il y a des ânes de différentes couleurs : la plupart ſont d'un gris de

fouris ; il y en a de blancs, de bruns, de roux, & d'un gris argenté. Ils ont deux bandes noires qui fe croifent fur le garot : l'une fuit la colonne vertébrale dans toute fon étendue, & l'autre paffe fur les épaules. Ces animaux font du genre des folipedes, c'eft-à-dire, qu'ils ont la corne du pied d'une piece. Ils ont les dents difpofées comme celles des chevaux : à deux ans & demi ils perdent leur premieres dents : ils vivent vingt-cinq à trente ans ; mais plus communément l'excès des fatigues, des mauvais traitemens (car ils font rétifs, très-opiniâtres) & des travaux, fait dévancer le terme de cette carriere naturelle. La peau de ce quadrupede eft dure & feche, voilà pourquoi l'âne eft moins fenfible que le cheval au fouet & à la piquûre des mouches & d'autres infectes.

Un animal auffi utile que l'âne, mérite que l'homme prenne des foins pour la propagation & la perfection de fon efpece. On choifit pour étalon, des ânes de trois ans, les plus grands & les plus vigoureux, ceux qui ont le plus gros membre, comme font les ânes de *Mirebalais :* on a vu de ces ânes qui ont valu jufqu'à douze à quinze cens livres. Il eft à remarquer que de tous les quadrupedes, l'âne a le membre plus grand, à proportion du corps. Il a auffi une très-grande ardeur pour l'accouplement ; mais il eft peu fécond. On choifit le printemps pour faire faillir les âneffes : elles mettent bas l'année fuivante dans la même faifon ; temps favorable pour l'*ânon*, car le froid eft plus contraire à ces animaux, qu'aux autres bêtes de nos climats. Lorfque la femelle a été faillie, on la fouette & on la fait courir, pour empêcher qu'elle ne rende la liqueur féminale qu'elle a reçue : elle ne porte ordinairement qu'un petit à la fois ; il eft très-rare qu'elle ait deux jumeaux.

L'âne fe plaît dans les pays chauds, tels que l'Arabie, l'Egypte & la Grece : on a vanté beaucoup les ânes d'Arcadie. L'âne paroît originaire d'Arabie, & avoir paffé d'Arabie en Egypte, d'Egypte en Grece, de Grece en Italie, d'Italie en France, & enfuite en Allemagne, en Angleterre, & enfin en Suede, &c. Ces animaux font en effet d'autant moins forts & d'autant plus petits, que les climats font plus froids : ils le font même en France, quoiqu'ils y foient déjà affez anciennement naturalifés, & que le froid du climat foit bien diminué depuis deux mille ans, par la quantité de forêts abattues & de marais defféchés.

Les ânes d'Arabie ont le poil poli, la tête haute, le pied léger: on ne leur reproche guere la lenteur & l'obstination : on ne s'en sert que pour monture : on les dresse à aller l'amble : on leur fend les naseaux, afin de leur donner plus d'haleine ; & ils vont si vîte, qu'un cheval ne peut les suivre qu'au galop. Cette espece est si belle, que les Arabes en conservent la race avec autant de soin, que celle de leurs chevaux. Ils sont en grand honneur à Maduré, où une tribu d'Indiens les revere particuliérement, parce qu'ils croient que les ames de toute la noblesse passent dans le corps des ânes. La caste du Roi de ce pays prétend même en descendre en ligne directe, & ceux de cette caste traitent les ânes comme leurs propres freres. Ils prennent leur défense, en ne permettant pas qu'on les charge trop, ni qu'on les charge excessivement; & s'il arrivoit de mettre quelque chose sur le sac que porte l'animal, le *Caverru-vadouger* (Homme de la caste Royale) traiteroit fort mal celui qui se seroit permis cette liberté, & le corrigeroit comme pour faute d'inhumanité.

L'âne s'accouple avec la jument, & le cheval avec l'ânesse : les *mulets* viennent de ces accouplemens, & sur-tout de celui de l'âne avec la jument. *Voyez* MULET.

On prétend que l'âne s'accouple aussi avec la vache, & l'ânesse avec le taureau, & produisent, dit-on, les jumarts. *Voyez* JUMART.

On mangeoit anciennement de la chair d'âne, sur-tout celle d'ânon sauvage : les Perses la regardoient comme un mets délicieux, ainsi que les Romains, au rapport de *Pline :* toujours est-il certain que la chair de l'âne domestique est encore plus insipide & plus désagréable que celle du cheval.

Le lait d'ânesse est léger, facile à digérer, contenant peu de parties butireuses & caséeuses : il adoucit les humeurs âcres & salées : il soulage les goutteux & guérit quelquefois la phthisie. Pour l'avoir de bonne qualité, il faut choisir une ânesse jeune, saine, qui ait mis bas depuis peu de temps, & qui n'ait point été couverte depuis : il faut lui ôter l'ânon qu'elle allaite ; la tenir propre ; la bien nourrir de foin, d'avoine, d'orge & d'herbe, dont les qualités salutaires puissent influer sur la maladie ; avoir attention de ne pas laisser refroidir le lait, & même de ne pas l'exposer à l'air, ce qui le gâteroit en peu de temps.

Dans tous les pays méridionaux, on trouve plus communément des ânes sauvages, que des chevaux sauvages : les Latins ont nommé l'âne

ſauvage, *onager* (*onagre*) qu'il ne faut pas confondre, dit M. *de Buffon*, comme l'ont fait quelques Naturaliſtes & pluſieurs Voyageurs, avec le *zèbre*, connu auſſi ſous le nom d'*âne ſauvage du Cap de Bonne-Eſpérance*, animal d'une eſpece différente de celle de l'âne ; car, ſuivant l'illuſtre M. *de Buffon*, tant que nous ignorons ſi les eſpeces étrangeres peuvent produire & former de nouvelles races avec nos eſpeces communes, nous ſommes fondés à les regarder comme des eſpeces différentes, juſqu'à ce qu'il ſoit prouvé par le fait, que les individus de chacune de ces eſpeces étrangeres peuvent ſe mêler avec l'eſpece commune, & produire d'autres individus qui produiroient entr'eux ; ce caractere ſeul conſtituant la réalité & l'unité de ce qu'on doit appeller *eſpece*, tant dans les animaux, que dans les végétaux. L'*onagre* ou l'*âne ſauvage* n'eſt point rayé comme le *zèbre* ; & il n'eſt pas, à beaucoup près, d'une figure auſſi élégante. *Voyez* ZÈBRE.

Il y a beaucoup d'ânes ſauvages dans les déſerts de Lybie & de Numidie, où ils vivent en ſociété : ils ſont gris, & courent ſi vîte, qu'il n'y a que les chevaux barbes qui puiſſent les attraper à la courſe. Lorſqu'ils voient un homme, ils jettent un cri, font une ruade, s'arrêtent, & ne fuient que lorſqu'on les approche ; ils vont par troupe pâturer & boire. On n'a point trouvé d'ânes en Amérique, non plus que de chevaux ; quoique le climat, ſur-tout celui de l'Amérique méridionale, leur convienne autant qu'aucun autre. Ceux que les Eſpagnols y ont tranſportés d'Europe, ſe ſont beaucoup multipliés dans les forêts, & on y voit actuellement des troupes d'ânes ſauvages.

Comme la peau de l'âne eſt très-dure & très-élaſtique, on l'emploie utilement à différens uſages : on en fait des cribles, des tambours, & de très-bons ſouliers : on en fait du gros parchemin pour les tablettes de poche, que l'on enduit d'une couche légere de plâtre : c'eſt auſſi du cuir de l'âne, que les Orientaux font le *ſagri*, que nous appellons *chagrin*. *Thevenot*, dans la relation de ſes voyages, dit que le cuir d'âne eſt la matiere du beau marroquin employé aux chauſſures du Levant. Les anciens préféroient auſſi les flûtes faites des os de ce quadrupede, ils les trouvoient plus ſonores que celles qui étoient faites avec les os d'un autre animal.

Le chagrin eſt un cuir très-ſerré, très-dur, & parſemé de petites papilles ou grains ronds qui en font la beauté. Lorſqu'on a donné à la peau les premieres préparations, qui conſiſtent à la tanner, la paſſer,

l'amincir & l'aérer, & qu'elle est bien ramollie, alors on l'étend fortement & on la saupoudre avec de la graine de moutarde, dont l'astriction la fait graineler. On la laisse encore exposée à l'air pendant quelque temps, & on finit par la tenir serrée fortement dans une presse.

Le chagrin est très-dur quand il est sec; mais il s'amollit dans l'eau, ce qui en facilite l'emploi aux Ouvriers. Quand la graine de moutarde n'a pas été bien appliquée, il reste des places unies, que l'on nomme *miroirs;* défaut qui diminue le prix du chagrin. Au reste, on emploie aussi, pour faire le chagrin, les cuirs qui se tirent de la croupe des chevaux & de mulets.

Le chagrin est susceptible de prendre toutes sortes de couleurs: la rouge est la plus belle & la plus chere, à cause du *vermillon* & du *carmin* avec lesquels on le colore. On distingue facilement le *chagrin* d'avec le *marroquin* passé en chagrin, parce que le premier s'écorche plus difficilement.

En Chine on fait avec la peau d'un âne noir, une colle qu'on estime propre à remédier aux maladies de poitrine. Il s'en fait un grand commerce dans l'Inde, sous le nom de *hoki-hao* ou *ngo-kiao:* elle est en morceaux moulés & souvent ornés de caracteres de toutes sortes de figures; mais elle est fort rare en Europe.

ANE MARIN. Nom donné au grand *polype de mer.* Voyez POLYPE DE MER.

ANE-POISSON ou TÊTE D'ANE. Dans quelques Provinces on donne ce nom au *chabot. Voyez ce mot.*

ANE RAYÉ. Voyez *Zèbre.* On donne aussi le nom d'âne rayé à une petite coquille univalve de la famille des porcelaines. Ce coquillage est orné de trois bandes transversales, d'un roux noirâtre. *Voyez* PORCELAINE.

ANE SAUVAGE, *onager.* Les descriptions qu'on a données de l'*âne sauvage*, sont si imparfaites, qu'on ne sait pas trop quel est cet animal. Les Anciens ont fait de l'*âne sauvage*, une espece différente de celle de l'*âne domestique.* Quelques Naturalistes disent que les ânes sauvages ou *onagres*, sont fréquens en Syrie; que leurs peaux sont très-fortes, & qu'on les prépare de façon que leur surface extérieure est parsemée de petits grains: on s'en sert pour faire des fourreaux d'épée, des gaînes de couteaux; c'est ce qu'on appelle du *chagrin.* Voyez ce mot & ce qui en est dit à la fin de l'article *Ane.*

Il y a grande apparence que cet *âne ſauvage* a été ſouvent confondu avec le *zèbre*, qui eſt en effet aſſez reſſemblant à l'*âne ;* ce qui a fait donner auſſi à ce dernier, c'eſt-à-dire, au *zèbre*, le nom d'*âne rayé du Cap de Bonne-Eſpérance.* C'eſt un des plus jolis animaux & des mieux faits que l'on puiſſe voir. *Voyez* ZÈBRE.

On voit des onagres ou ânes ſauvages, dans la Tartarie orientale & méridionale, la Perſe, la Syrie, les Iſles de l'Archipel & toute la Mauritanie. Les onagres ne different des ânes domeſtiques, que par les attributs de l'indépendance & de la liberté ; ils ſont plus forts & plus légers, ils ont plus de courage & de vivacité ; mais ils ſont les mêmes pour la forme du corps, ils ont ſeulement le poil plus long, & cette différence tient encore à leur état ; car nos ânes auroient également le poil long, ſi l'on n'avoit pas ſoin de les tondre à l'âge de quatre ou cinq mois ; les ânes ont dans les premiers temps, le poil long à peu-près comme les jeunes ours.

ANÉMONE, fleur admirable par la beauté de ſes couleurs, & par leur diverſité : c'eſt une fleur en roſe, dont la tige eſt entourée de trois petites feuilles, s'éleve peu, & doit être forte pour ſoutenir la fleur : la tête de la belle anémone doit être bien ronde, ſes couleurs vives, les feuilles qui enveloppent les dehors de la fleur, qu'on appelle le *manteau*, larges, bien arrondies. Sa pluche (c'eſt un amas de moindres feuilles qui couvrent l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondiſſant ; ainſi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace. Du milieu de la fleur s'éleve un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit oblong, à l'axe duquel ſont attachées pluſieurs ſemences, qui ſont enveloppées chacune par une coëffe cotonneuſe pour l'ordinaire. Cette graine s'appelle *bourre.*

La Nature déploie ſur la fleur de cette plante, la richeſſe de ſes couleurs (auſſi les Poëtes ont-ils imaginé qu'elle avoit été produite du ſang d'Adonis) : il y en a d'incarnates, de couleur de feu, de blanches ; les nuancées ſont rares, les veloutées ſont les plus belles. Toutes ces fleurs diſpoſées ſuivant l'harmonie des couleurs, font un très-bel effet dans une plate-bande. Pour conſerver leur beauté , il faut les garantir du vent & de la pluie.

L'anémone plantée en Octobre, fleurit en Mai ou Juin. On ménage ſi l'on veut, une agréable ſucceſſion d'anémones pour toute l'année : il ſuffit d'en planter dans les différens mois du printemps, pour en avoir

toujours de nouvelles jufqu'à la fin de l'été & de l'automne. On recueille la graine des plus belles efpeces pour femer, c'eft le moyen d'avoir des variétés innombrables, où l'on admire le jeu de la Nature. L'anémone venue de graine, ne fleurit que la feconde année. Auffi-tôt que la fleur eft paffée, on leve de terre les racines, que l'on nomme *pattes* ou *griffes* ; on les détache comme les caïeux, & on les conferve dans des paniers jufqu'à l'inftant où on les replante. L'anémone eft plus sûre à élever de caïeux que de graine : elle demande une terre légere, pareille à celle des jonquilles & des tulipes : elle veut être feule & demande peu d'eau. Cette plante eft déterfive : fes racines mâchées, attirent la falive & maintiennent les dents faines.

ANÉMONE DE MER, efpece de *zoophyte*, de la famille des mollufques, & qu'on appelle quelquefois auffi *champignon marin.* L'anémone de mer fe trouve affez communément en Normandie, attachée fur la furface latérale des rochers de la mer. Il y en a de rouges, de vertes & d'autre couleur. Quelquefois elles reffemblent à un champignon : mais quand elles déplient toutes leurs pointes ou trompes gluantes, elles n'imitent pas mal la figure de la plante anémone. Lorfque cet animal veut s'agiter, il fouleve & fait fortir deux pellicules blanches, rayées & enflées comme deux veffies.

M. l'Abbé *Dicquemare*, Profeffeur de Phyfique expérimentale au Havre, a fait des découvertes fingulieres fur les anémones de mer ; & l'on peut dire que les phénomenes que lui ont préfentés ces animaux, offrent des réfultats prefque auffi furprenans que ceux des polypes d'eau douce. Au mois de Mai (1772), il coupa tous les membres à une anémone pourpre ; en peu de temps ces membres repoufferent. Le 30 Juillet, ils furent coupés de nouveau, & fe reproduifirent en moins d'un mois. Une anémone verte de même efpece, a donné une fois le même réfultat. Ayant faifi l'inftant où une petite efpece d'anémone qu'on trouve dans le fable, étoit alongée, il en retrancha fubitement avec de bons cifeaux, toute la partie fupérieure où font les membres & la bouche ; au bout de huit jours ces membres fe reproduifirent, & l'animal commença à manger des morceaux de moule : la partie retranchée donna pendant plus de quinze jours des marques de fenfibilité, fe contractant & fe dilatant de la même maniere que le fait l'anémone de mer. Notre Auteur a tenté diverfes autres expériences fur ces fortes

d'animaux, dont on peut voir les résultats dans le *Journal d'Hist. Natur. de M. l'Abbé Rozier, ann. 1772, mois d'Octobre.*

ANET, *anethum*, plante dont la racine est petite, blanche & fibrée. La tige de l'anet est ferme, & s'éleve à la hauteur d'un pied & demi: ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, d'une odeur forte: ses fleurs sont en rose, & naissent à l'extrémité de la tige en parasol; ses ombelles sont nues, & le calice se change en deux graines d'un jaune pâle, distinguées en trois cannelures, & bordées d'un feuillet: l'odeur de la plante est un peu forte, mais cependant agréable & suave: les feuilles sont résolutives: les graines & les fleurs entrent dans les lavemens carminatifs. Ses fleurs sont du nombre des quatre fleurs carminatives, qui sont la *camomille*, le *mélilot*, la *matricaire* & l'*anet.* On cultive l'anet dans les jardins; & il arrive souvent que quand on l'a semé une fois, il reparoît tous les ans par le moyen de sa graine qui tombe.

ANGE, *squatina*, poisson de mer cartilagineux & plat; il y en a de cinq pieds de longueur: son corps est étroit, sa peau est assez dure & assez rude pour polir le bois & l'ivoire. La bouche de ce poisson est armée d'un très-grand nombre de dents petites, fort pointues, & rangées si près les unes des autres, qu'on diroit qu'il n'en a qu'une seule; la partie supérieure du palais, celle qui s'applique sur la langue, est garnie de même de dents: il a des aiguillons autour des yeux, & d'autres sur le milieu du dos. M. *Deleuze* observe que les ouvertures des ouies sont au nombre de cinq de chaque côté. *Artédi* regarde ce poisson comme une espece de *raie.* Mais M. *Deleuze* observe que l'ange est de la famille des cartilagineux, & du genre du *squalus*, différent de celui de la raie, en ce que les poissons de ce genre n'ont pas le corps applati, mais oblong. Le poisson ange se cache dans le sable, & attire, ainsi que le *turbot*, par le mouvement de ses barbillons qui forment une espece de petit courant; attire, dis-je, les petits poissons dont il se nourrit: sa chair est bonne, mais peu délicate. Ses œufs sont astringens. On prépare avec sa peau, un savon ou *smegma* pour la gale. Sa cendre sert contre l'alopecie.

ANGEL. Espece d'oiseau de la grosseur de la perdrix, à bec & pieds noirs, à plumes brunes, & d'un jaune roussâtre. Il vole en troupe. On lui a donné à Montpellier le nom d'*angel*, *angelus.* Cet oiseau ne peut être préparé ni mangé, sans en ôter la peau.

ANGELIN.

ANGELIN. *Voyez* Andira.

ANGÉLIQUE, *angelica.* Plante ſurnommée ainſi à cauſe de ſes grandes vertus. On en diſtingue de pluſieurs ſortes. Il y a la grande & la petite angélique ſauvage ; l'angélique des prés à feuilles de perſil, & celle nommée *carotte d'Alſace.* Nous ne ferons mention ici que de l'angélique vulgaire. L'angélique a ſa racine groſſe de trois doigts, longue, garnie de beaucoup de fibres, noire & ridée à l'extérieur, blanche intérieurement, pleine d'un ſuc âcre, amer, d'une odeur aromatique très-agréable ; ſa tige eſt haute de trois à quatre pieds, creuſe, branchue, & rougeâtre en quelques endroits ; ſes feuilles ſont alternes, grandes, & reſſemblent à celles de l'*ache* des marais : ſes fleurs ſont blanches, en roſe, diſpoſées en ombelles ; elles naiſſent aux ſommités des tiges & des rameaux. Ses ombelles, tant partielles que totales, ſont garnies à leur naiſſance d'une petite fraiſe de feuilles ; & ſon fruit eſt compoſé de deux petites graines oblongues, cannelées & aîlées, planes d'un côté, & entourées d'un rebord, convexes de l'autre, & marquées de trois lignes.

Cette plante a une odeur forte, elle fleurit en Mai & Juin : elle croît naturellement dans les endroits montagneux : on la cultive dans nos jardins. L'angélique ſe plaît auſſi dans les lieux humides, en terre graſſe. Dès que la graine de cette plante eſt mûre, il faut la ſemer auſſi-tôt : elle ne leveroit pas, ou difficilement, ſi on ne la ſemoit qu'au printemps.

On nous apporte la racine de l'angélique ſeche, de Boheme, des Alpes, des Pyrénées & des montagnes d'Auvergne : la meilleure eſt celle qui a une odeur ſuave qui approche un peu du muſc, d'un goût âcre & aromatique ; à cet effet, on a dû la recueillir en hiver : elle eſt ſujette à la carie. On confit ſa tige ou côte au ſucre : pour cela, on la récolte dans le mois de Mai, & avant qu'elle ſoit montée en graine. On coupe les tiges de la longueur de trois pouces ou environ, on les blanchit en les faiſant bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient très-tendres : puis étant égouttées, on leur fait prendre une vingtaine de bouillons dans du ſucre clarifié, après quoi on les tire du ſirop & on les met dans les vaſes qui leur ſont deſtinés. Ces tiges ainſi confites, outre qu'elles ſont agréables au goût par leur parfum ou ſaveur aromatique, ſont auſſi très-bonnes pour fortifier l'eſtomac, faciliter la digeſtion, & donner une haleine agréable ; auſſi ſont-elles admiſes dans les

desserts. Niort en Poitou est renommé pour confire cette plante. On fait aussi, au moyen de sa racine ou de ses tiges, une liqueur qui est très-utile & fort agréable à boire sur la fin d'un grand repas. *Linneus* dit que les peuples de l'Islande & de Laponie se nourrissent des tiges vertes de cette plante, sans en être incommodés.

L'angélique prise en substance est regardée comme stomachique, cordiale, sudorifique, vulnéraire & alexipharmaque. Pour se préserver de la peste, on en fait macérer les racines dans du vinaigre, on les approche des narines, ou on les mâche, ou bien on boit à jeun le vinaigre où elles ont été macérées. On jette de sa racine pulvérisée sur les habits pour les préserver de la contagion.

ANGÉLIQUE ÉPINEUX, *aralia.* Arbrisseau épineux, dont les fleurs en rose sont ramassées en gros bouquets, formés par cent petites ombelles : ses feuilles ressemblent beaucoup à l'angélique. Cet arbrisseau se plaît dans les terreins humides : il est encore plus estimable par sa forme singuliere, que par la beauté de ses feuilles & ses grands bouquets de fleurs.

L'on trouve communément au Para un grand arbre qui porte aussi le nom d'angélique ; son bois est grisâtre, filandreux, & l'on s'en sert dans la Guyanne pour faire des canots.

ANGOLA. On donne ce nom à des chats qui viennent d'Angora. Ils sont plus grands & plus gros que les nôtres; leur queue est aussi plus longue; leur poil, qui est tigré, est long, soyeux & doux au toucher. Effet dépendant du climat chaud dont ils sont originaires. On voit beaucoup de ces chats à Paris. Voyez à l'article *Chat.*

ANGOLAM. Arbre toujours vert, qui devient très-beau, & qui croît au Malabar, dans les montagnes escarpées de Mangotti. Ses fruits ressemblent assez à la cerise. Cet arbre est chez ces peuples le symbole de la royauté; prérogative qui lui vient de la disposition de ses fleurs, qui forment des diademes sur ses branches. Sa racine réduite en poudre est bonne contre la morsure des serpens & contre les vers.

ANGOURE DE LIN. *Voyez* CUSCUTE.

ANGUILLE, *anguilla.* Animal alongé comme un serpent, revêtu d'une peau glissante sans écailles apparentes, dont on le dépouille aisément. La tête de l'anguille est petite à proportion de son corps. La ligne latérale est droite, un peu plus proche du dos, à la partie antérieure, & divise le corps par la moitié, depuis l'anus jusqu'à la queue,

avec un rang de pointes au bas de cette ligne : le dos, les côtés & les nageoires sont d'une couleur noirâtre, mêlée de gris, verdâtre dans certaines anguilles, sur-tout dans les grasses : le ventre est d'un jaune blanchâtre ; l'anus plus proche de la tête que de la queue : l'anguille n'a que trois nageoires ; savoir, deux pectorales & une dorsale. Comme les ouies de ce faux poisson sont petites & recouvertes d'une peau, il s'étouffe dans les eaux troubles, & peut vivre assez long-tems hors de l'eau.

On dit que l'anguille est le seul des animaux à nageoires qui habite l'eau douce & qui entre dans la mer. On le pêche plus facilement à la fouane, &c. lorsque l'eau est trouble : il n'habite guere que le fond des eaux : s'il s'éleve pour respirer à la surface des eaux, ce n'est qu'à l'approche des orages. La pression de l'atmosphere se fait sentir alors vraisemblablement jusques dans le fond des eaux, ce qui occasionne l'agitation de cet animal & même de beaucoup de poissons.

On est assez porté à croire qu'il n'y a qu'une seule espece d'anguilles ; & que les diversités qu'on observe entr'elles en grandeur, en couleur, en figure extérieure, ne dépendent que de la diversité des lieux, de nourriture ou d'autres accidens. Les anguilles des eaux courantes ont le ventre plus blanc & plus luisant. On dit qu'il y a des anguilles dans le Gange, qui ont jusqu'à trente pieds de longueur. En 1754 l'on en prit une près des rochers de Dunlay en Irlande, qui avoit exactement huit pieds de long, & plus de neuf pouces de diametre. Depuis quelques années on trouve dans les poissonneries beaucoup d'anguilles de mer.

L'anguille est vorace : elle se nourrit de petits poissons, de grenouilles, de vers ; aussi se prend-elle facilement à l'hameçon dormant ; on la pêche aussi à l'épinette, à la fouane, à la nasse, &c. On a vu des anguilles sortir d'un étang, ou pour passer dans un autre, ou pour aller chercher de petits limaçons cachés dans l'herbe. L'anguille, pour l'ordinaire, vit, dit-on, sept à huit ans. Cet animal a beaucoup de vie : son corps écorché & coupé par morceaux, remue & palpite pendant un certain temps, mais sur-tout son cœur.

Il n'y a point d'anguilles dans le Danube, ni dans les autres rivieres qui se jettent dans ce fleuve ; si l'on y en met, elles y meurent. Voilà qui est bien singulier, s'il est vrai que l'on voit des anguilles vivre dans les marais sulfureux & qui sentent l'alun.

Rien de plus varié que les idées que l'on a eues ſur la génération des anguilles. La difficulté qu'il y avoit à découvrir les parties de la génération de ces animaux, qui ſont enveloppées de graiſſe, avoit donné lieu à beaucoup d'erreurs. On vouloit que les anguilles tiraſſent leur origine des *éperlans*, des *perches* & de l'*able*, parce que l'on prenoit pour des anguilles de petits vers qu'on trouve dans les ouies de ces poiſſons: la plupart des Pêcheurs ſont encore dans cette erreur; mais la Nature ſuit toujours ſa marche dans la multiplication des êtres. Il eſt démontré aujourd'hui que les anguilles ſont vivipares comme les viperes, quoiqu'elles tirent leur origine d'œufs; mais ces œufs éclosent dans le corps de la mere, & elle met au monde ſes petits tout vivans. En un mot l'anguille n'eſt point un poiſſon, mais une eſpece de ſerpent d'eau.

L'anguille multiplie-t-elle dans l'eau douce? C'eſt une choſe qui ne paroît pas encore bien décidée. *Rédi* aſſure que les anguilles de la riviere d'Arno deſcendent tous les ans au mois d'Août vers la mer, pour y faire leurs petits, & qu'elles remontent de la mer vers cette riviere juſqu'à Piſe, régulierement depuis le mois de Février juſqu'en Avril.

L'anguille eſt un mets très-agréable; mais comme elle contient beaucoup de parties viſqueuſes & groſſieres, elle eſt difficile à digérer & contraire aux eſtomacs délicats: rôtie elle eſt plus ſaine, parce qu'elle eſt dégagée de ſon phlegme viſqueux. Dans la Provence & le Languedoc (où l'on donne le nom de *margaignon* à l'anguille mâle, parce qu'elle a la tête plus courte, plus groſſe & plus large que la femelle, que l'on appelle *anguille fine*) on ſale la chair de cet animal pour la conſerver & pour corriger par le ſel la mauvaiſe qualité qui lui vient de ſa viſcoſité. Les Kamtſchadales en mangent rarement; ils donnent cet animal à leurs chiens. On dit que quelques Maquignons introduiſent des anguilles dans le fondement des chevaux pour les faire paroître plus gras & plus alertes. On prétend auſſi qu'il y a des Maréchaux qui font prendre par la bouche à un cheval pouſſif une anguille en vie, pour qu'elle le purge en paſſant à travers les inteſtins.

Anguille animalcule. On lui a donné ce nom à cauſe de ſa forme mince & alongée. On ne découvre ces animalcules qu'à l'aide du microſcope dans certaines liqueurs, telles que le vinaigre, l'infuſion de la pouſſiere du blé niellé, & dans la colle de la farine. M. *Néedham* a vu

ſortir de ces anguilles qui ſe voient dans la colle de farine, d'autres anguilles toutes vivantes. La multiplication d'une ſeule a été juſqu'à cent ſix. *Voyez l'article* ANIMALCULE.

ANGUILLE TORPILLE DE CAYENNE, *anguilla lacuſtris tremorem inferens.* On trouve à Cayenne, dans les eaux douces des trous de ſavannes ou des prairies, une eſpece d'anguille fort épaiſſe, ayant des trous comme les lamproies, & que l'on nomme *tremblante*, parce qu'en la touchant ou de la main, ou avec un bâton, ou avec une verge de fer, elle cauſe un tremblement forcé & involontaire, & qui fait tomber dans le moment ce qu'on tient à la main. Les Sauvages prétendent même que l'anguille tremblante, frappant les autres poiſſons avec ſa queue, elle les endort & les mange enſuite. (Sa chair n'eſt pas d'un uſage également ſain pour tout le monde). Cet effet a beaucoup de rapport avec celui qu'occaſionne la torpille. M. *Adanſon*, dans ſon *voyage au Sénégal*, dit qu'il y a dans le fleuve Niger un ſemblable animal, mais qui a quelques barbillons à la bouche : les Negres l'appellent *ouaniear.* Cet animal reſpire au-deſſus de l'eau. M. *de la Condamine* l'a obſervé auſſi près de Paras, ſur la rive méridionale du fleuve des Amazones. *Voyez maintenant l'article* TORPILLE.

ANGUILLE DE HAIE, ou COULEUVRE SERPENTINE, ou SERPENT D'EAU. *Voyez à l'article* CHARBONIER.

ANGUILLE DE SABLE, *anguilla de arena.* Petit poiſſon de la longueur du doigt, dont le dos eſt bleu, le ventre de couleur argentée. Ce poiſſon, qui eſt très-commun en Angleterre, ſe voit auſſi en France du côté de Boulogne, & ſur les plages de la Zélande. Dans de certains temps de l'année, ſoit pour éviter les grands poiſſons ſes ennemis, ſoit par un inſtinct de la Nature, il quitte l'eau pour venir ſe cacher dans le ſable ; c'eſt-là qu'on le prend avec des bâtons faits exprès. Les pauvres gens s'en nourriſſent.

ANGUILLE TREMBLEUSE. Voyez *Anguille torpille de Cayenne*, & l'article *Torpille.*

ANHIMA, *aquila aquatica cornuta.* Genre d'oiſeau aquatique & de proie, qui ſe trouve au Bréſil & dans la Guyanne. Il eſt ſeul de ſon genre. Ses pieds ont quatre doigts, trois devant & un derriere : le bec eſt conique, courbé ou arqué & noir. Le plumage du dos eſt noirâtre tacheté de blanc. Celui du ventre eſt blanchâtre. Cet oiſeau eſt plus grand que le cygne; ſa tête eſt de la groſſeur de celle du coq;

les yeux de couleur d'or, l'iris noir, ainsi que la prunelle ; sur le haut de la tête est une corne de la grosseur d'une grosse corde de basse, longue de deux à trois doigts, courbée, ronde, blanche & emplumée ; le cou est long de cinq pouces ; le corps d'un pied & demi, les aîles grandes & de différentes couleurs, & armées chacune vers le grand pli, de deux cornes triangulaires ou éperons du volume du petit doigt, & dont le plus grand est long d'un pouce ; la queue est longue de dix doigts, & large comme celle de l'oie : les doigts sont armés d'ongles; la voix forte & criant *vihu*, *vihu*. Le mâle est beaucoup plus gros que sa femelle ; mari constant & fidele, il la chérit tendrement ; il va rarement sans elle, & si elle meurt, il ne lui survit gueres ; il fait son nid avec de la boue, en forme de four, dans les troncs ou racines des arbres à raz de terre.

ANHINGA est, selon *Marc-Grave*, l'oiseau *tupinambis* des Brésilois. L'*anhinga* est d'un genre particulier : les quatre doigts de chaque patte tiennent ensemble par une membrane commune. Son bec est droit & dentelé comme une scie, ainsi que l'ongle du doigt antérieur & intermédiaire. Son plumage est noir sur le dos, tacheté de blanc ; sur le ventre il est d'un blanc fort luisant, le reste est roux-brun.

ANIL. *Voyez* INDIGO.

ANIMAL. Qu'est-ce que l'animal ? Voilà, dit M. *Diderot*, une de ces questions dont on est d'autant plus embarrassé qu'on a plus de philosophie, & plus de connoissance de l'Histoire Naturelle. Le mot *animal*, dit M. *de Buffon*, dans l'acception où nous le prenons ordinairement, représente une idée générale, formée des idées particulieres qu'on s'est faite de quelques animaux particuliers. L'idée générale que nous nous sommes formée de l'*animal*, sera, si vous voulez, prise principalement de l'idée particuliere du chien, du cheval, ou d'autres bêtes qui nous paroissent avoir de l'intelligence & de la volonté, qui semblent se mouvoir & se déterminer suivant cette volonté, qui sont composées de chair & de sang, qui cherchent & prennent leur nourriture, & qui ont des sens, des sexes, & la faculté de se reproduire. Nous joignons donc ensemble une grande quantité d'idées particulieres, lorsque nous nous formons l'idée générale que nous exprimons par le mot ANIMAL ; & l'on doit observer que dans le grand nombre de ces idées particulieres, il n'y en a pas une qui constitue l'essence de l'idée générale ; car il y a, de l'aveu de tout le monde, des animaux qui

paroiſſent n'avoir aucune intelligence, aucune volonté, aucun mouvement progreſſif: il y en a qui n'ont ni chair, ni ſang, & qui ne paroiſſent être qu'une glaire congelée: il y en a qui ne peuvent chercher leur nourriture, & qui ne la reçoivent que de l'élément qu'ils habitent; enfin il y en a qui n'ont point de ſens, pas même celui du toucher, au moins à un degré qui nous ſoit ſenſible. Il y en a qui n'ont point l'apparence de ſexe, d'autres qui les ont tous deux; & il ne reſte de général à l'*animal* que ce qui lui eſt commun avec le végétal, c'eſt-à-dire, la faculté de ſe reproduire. C'eſt donc du tout enſemble qu'eſt compoſé l'idée générale; & ce tout étant compoſé de parties différentes, il y a néceſſairement entre ces parties des dégrés & des nuances. Un inſecte, dans ce ſens, eſt quelque choſe de moins *animal* qu'un chien: une huître encore moins *animal* qu'un inſecte; une ortie de mer & un polype le ſont encore moins qu'une huître; & comme la Nature va par nuances inſenſibles, nous devons trouver des animaux qui ſont encore moins animaux qu'une ortie de mer ou un polype. En vain donc, par ces mots ANIMAL & VÉGÉTAL, prétendons-nous tirer des lignes de ſéparation entre les corps organiſés & les corps bruts. Ces lignes de ſéparation n'exiſtent point dans la Nature: il y a des êtres qui ne ſont ni *animaux*, ni *végétaux*, ni *minéraux*, & qu'on tenteroit vainement de rapporter aux uns ou aux autres; tels ſont les *polypes d'eau douce*, qu'on peut regarder comme faiſant la nuance entre l'animal & le végétal, & conſidérer comme le dernier animal & la premiere des plantes. Auſſi quels furent les doutes & les incertitudes de M. *Trembley*, pour reconnoître ſi ce polype étoit un animal ou un végétal? Il exiſte donc dans la Nature une quantité d'êtres organiſés, qui ne ſont ni l'un ni l'autre; tels ſont ces corps mouvans que l'on trouve dans les liqueurs ſéminales, dans la chair infuſée des animaux, dans les graines & les autres parties infuſées des plantes. Ce ſont ces corps organiſés (*a*), êtres intermé-

(*a*) Ces corps organiſés, dit M. *Haller*, ſont de véritables animaux. Les Obſervateurs les plus exacts & les mieux fournis en microſcopes, leur ont reconnu toutes les qualités qui indiquent la ſpontanéité. Il ſemble que ceux qui ont penſé différemment, ont confondu le développement de quelques polypes microſcopiques, avec celui de quelques petites plantes du genre du *mucor*. L'animal mange, & il a toujours quelque partie de ſon corps entier qui eſt doué d'un mouvement, dont le principe eſt dans lui-même. *Dict. d'Hiſt. Natur. de Bomare. Com. Edit. d'Yverdon 1768*, page 284, tome I.

diaires, qui, ſans être des animaux ou végétaux, pourroient bien entrer dans la conſtitution des uns & des autres.

Dans la foule d'objets que nous préſente ce vaſte globe, dans le nombre infini des différentes productions dont ſa ſurface eſt couverte & peuplée, les animaux tiennent le premier rang, tant par la conformité qu'ils ont avec nous, que par la ſupériorité que nous leur connoiſſons ſur les êtres végétaux ou inanimés. Les animaux ont par leurs ſens, par leur forme, par leur mouvement, beaucoup plus de rapport avec les choſes qui les environnent, que n'en ont les végétaux; & les végétaux, par leur développement, par leur figure, par leurs accroiſſemens, & par leurs différentes parties, ont auſſi un plus grand nombre de rapports avec les objets extérieurs, que n'en ont les minéraux & les pierres qui n'ont aucune ſorte de vie. C'eſt par ce plus grand nombre de rapports que l'animal eſt au-deſſus du végétal, & le végétal au-deſſus du minéral.

On peut donc dire que, quoique tous les ouvrages du Créateur ſoient tous également parfaits, l'animal eſt, ſelon notre façon d'appercevoir, l'ouvrage le plus complet, & que l'homme en eſt le chef-d'œuvre.

En effet, ſi l'on conſidere l'animal, que de reſſorts, que de forces, que de machines & de mouvemens ſont renfermés dans cette partie de matiere qui compoſe le corps d'un animal! Que de rapports, que d'harmonie, que de correſpondances entre les parties! Combien de combinaiſons, d'arrangemens, de cauſes, d'effets, de principes, qui tous concourent au même but, & que nous ne connoiſſons que par des réſultats ſi difficiles à comprendre, qu'ils n'ont ceſſé d'être des merveilles que par l'habitude que nous avons priſe de n'y pas réfléchir! Quelle autre merveille ſe préſente dans la ſucceſſion, dans le renouvellement & la durée des eſpeces! Quelle unité merveilleuſe, toujours ſubſiſtante & qui paroît éternelle!

Pour faire donc l'hiſtoire de l'animal, il faut d'abord reconnoître avec exactitude l'ordre général des rapports qui lui ſont propres, & diſtinguer enſuite les rapports qui lui ſont communs avec les végétaux & les minéraux.

L'animal n'a de commun avec le minéral, que les qualités de la matiere priſe généralement: ſon économie eſt toute différente. Le *minéral* n'eſt qu'une matiere brute, n'obéiſſant qu'à la force généralement

répandue

répandue dans l'Univers. L'animal réunit toutes les puiſſances de la Nature ; les ſources qui l'animent lui ſont propres & particulieres ; il veut, il agit, il ſe détermine, il opere, il perçoit ou connoît, il eſt doué de mémoire, il communique par ſes ſens avec les objets les plus éloignés : ſon individu eſt un centre où tout ſe rapporte, un point où l'Univers entier ſe réfléchit, un monde en raccourci. Voilà les rapports qui lui ſont propres. Ceux qui lui ſont communs avec les végétaux, ſont les facultés de croître, de ſe développer, de ſe reproduire, de ſe multiplier. On conçoit bien que toutes ces vérités s'obſcurciſſent ſur les limites des regnes.

La différence la plus apparente entre les animaux & les végétaux, paroît être cette faculté de ſe mouvoir & de changer de lieu, dont les animaux ſont doués, & qui n'eſt pas donnée aux végétaux ; mais nous voyons pluſieurs eſpeces d'animaux, comme les *huîtres*, les *galle-inſectes*, &c. auxquelles ce mouvement paroît avoir été refuſé. Cette différence n'eſt donc pas générale & néceſſaire.

La différence la plus eſſentielle entre les animaux & les végétaux, qui paroîtroit ſe tirer de la faculté de ſentir, n'eſt pas générale, ni même bien décidée : car ſi par ſentir nous entendons ſeulement faire une action de mouvement à l'occaſion d'un choc ou d'une réſiſtance, nous trouverons que la plante, appellée *ſenſitive*, eſt capable de cette eſpece de ſentiment comme les animaux. La troiſieme différence pourroit être dans la maniere de ſe nourrir. Les animaux, par le moyen de quelques organes extérieurs, ſaiſiſſent les choſes qui leur conviennent, vont chercher leur pâture, & choiſiſſent leurs alimens : les plantes au contraire, paroiſſent être réduites aux alimens que la terre veut bien leur fournir. Cependant ſi l'on fait attention à l'organiſation des plantes, on verra que les racines ſe détournent d'un obſtacle ou d'une veine de mauvais terrain pour aller chercher la bonne terre. La différence entre les végétaux & les animaux ne peut donc point s'établir ſur la maniere dont ils ſe nourriſſent.

Cet examen nous conduit à reconnoître évidemment qu'il n'y a aucune différence abſolument eſſentielle & générale entre les animaux & les végétaux, mais que la Nature deſcend par degrés & par nuances imperceptibles, d'un animal qui nous paroît le plus parfait, à celui qui l'eſt le moins, & de celui-ci au végétal. On en voit un exemple frappant dans le *polype d'eau douce*. La Nature ne ſuit pas la même loi

dans le paſſage du végétal au minéral : le paſſage en eſt bruſque ; & cette loi de n'aller que par nuances paroît ſe démentir.

Si nous recherchons les reſſemblances des animaux & des végétaux, nous en trouverons d'abord une qui eſt très-eſſentielle : c'eſt la faculté commune à tous deux de ſe reproduire ; faculté qui ſuppoſe plus d'analogie & de choſes ſemblables, que nous ne pouvons l'imaginer, & qui doit nous faire croire que pour la Nature les animaux & les végétaux ſont phyſiquement des êtres à-peu-près du même ordre.

Une ſeconde reſſemblance peut ſe tirer du développement de leurs parties : propriété qui leur eſt commune ; car les végétaux ont, auſſi bien que les animaux, la faculté de croître ; & ſi la maniere dont ils ſe développent eſt différente, elle ne l'eſt pas totalement ni eſſentiellement ; puiſqu'il y a dans les animaux des parties très-conſidérables, comme les os, les cheveux, les ongles, les cornes, &c. dont le développement eſt une ſorte de végétation ; & que dans les premiers temps de la formation le fœtus végete plutôt qu'il ne vit.

Une troiſieme reſſemblance, c'eſt qu'il y a des animaux qui ſe reproduiſent comme des plantes, & par les mêmes moyens : la multiplication des *pucerons*, qui ſe fait ſans accouplement, eſt ſemblable à celle des plantes par les graines ; & celle des *polypes*, qui ſe fait en les coupant, reſſemble à la multiplication des arbres par boutures.

On peut donc aſſurer, avec plus de fondement encore, que les animaux & les végétaux ſont des êtres du même ordre ; & que la Nature ſemble avoir paſſé des uns aux autres par des nuances inſenſibles, puiſqu'ils ont entr'eux des reſſemblances eſſentielles & générales, & qu'ils n'ont aucune différence qu'on puiſſe regarder comme telle.

Si nous comparons maintenant les animaux aux végétaux par d'autres faces, par exemple, par le nombre, par le lieu, par la grandeur, par la force, &c. nous en tirerons de nouvelles inductions.

Le nombre des eſpeces d'animaux eſt beaucoup plus grand que celui des eſpeces de plantes ; car dans le ſeul genre des inſectes, il y a peut-être un plus grand nombre d'eſpeces, dont la plupart échappent à nos yeux, qu'il n'y a d'eſpeces de plantes viſibles ſur la ſurface de la terre. Les animaux ont entr'eux des différences bien plus ſenſibles, que n'en ont les plantes entr'elles ; ce qui fait la difficulté de les reconnoître & de les ranger. Le nombre des eſpeces d'animaux eſt donc beaucoup plus grand que celui des eſpeces de plantes. Mais que l'on compare la quan-

tité d'individus des animaux & des plantes eſpece à eſpece ; on verra que chaque eſpece de plante eſt plus abondante que chaque eſpece d'animal.

Il faut avouer que dans certains ordres d'animaux, tels que les *abeilles*, les *poiſſons*, & les *coquillages*, il y a des eſpeces qui paroiſſent être extrêmement abondantes : les *huîtres*, les *harengs*, les *puces*, les *hannetons*, ſont peut-être en auſſi grand nombre que les *mouſſes*, & les autres plantes les plus communes : mais, à tout prendre, on remarquera aiſément que la plus grande partie des eſpeces d'animaux eſt moins abondante en individus que les eſpeces de plantes.

Il paroît par tout ce qui précede, que les eſpeces les plus viles, les plus petites à nos yeux, ſont les plus abondantes en individus, tant dans les animaux que dans les plantes. On a lieu, dans cet ordre des choſes, d'admirer la ſageſſe de la Providence : ſi les grands animaux euſſent été en auſſi grande abondance que les inſectes, ces eſpeces monſtrueuſes euſſent bien-tôt couvert la ſurface de la terre & rempli la profondeur des mers. La terre & les eaux n'euſſent plus ſuffi à les nourrir.

La génération des animaux s'opere de différentes façons : la plus grande partie ſe perpétue par la copulation ; cependant il ſemble que la plupart des oiſeaux (quoique munis d'une verge double) ne faſſent que comprimer fortement la femelle ; dans les poiſſons, au contraire, le membre néceſſaire à l'acte de la copulation n'exiſtant pas, les mâles ſont obligés de répandre la liqueur contenue dans leurs laites ſur les œufs que la femelle laiſſe couler alors. Il y a donc des animaux qui ont des ſexes & des parties propres à la copulation ; d'autres qui ont auſſi des ſexes, & qui manquent des parties néceſſaires à cet acte ; d'autres, comme les limaçons, ont des parties propres à la copulation, & ont en même temps les deux ſexes ; d'autres, comme les pucerons, n'ont point de ſexes, ſont également peres ou meres, & engendrent d'eux-mêmes ſans une copulation apparente.

D'ailleurs, il y a encore un avantage pour reconnoître les eſpeces d'animaux, & pour les diſtinguer les unes des autres : c'eſt qu'on doit regarder comme la même eſpece celle qui, au moyen de la copulation, ſe perpétue & conſerve la ſimilitude de cette eſpece ; & comme des eſpeces différentes, celles qui, par les mêmes moyens, ne peuvent rien produire enſemble, ou dont il ne réſulte qu'un *animal mi-parti*,

une eſpece de *mulet*, qui n'a pas la faculté de reproduire. Dans les plantes on n'a pas le même avantage.

Preſque tous les animaux, à l'exception de l'homme, ont chaque année des temps marqués pour la génération. Le printemps eſt pour les oiſeaux la ſaiſon de leurs amours ; les carpes fraient durant la plus grande chaleur de l'année ; les chats ſe cherchent dans le mois de Janvier, de Mai & de Septembre ; les chevreuils au mois de Décembre ; les loups en Janvier ; les chevaux en été ; les cerfs en Septembre & Octobre ; preſque tous les inſectes ne ſe joignent qu'en automne, &c. Les uns, comme ces derniers, ſemblent s'épuiſer totalement par l'acte de la génération, & en effet ils meurent peu de temps après. *Voyez à l'article du* VER A SOIE. D'autres animaux ne s'épuiſent pas juſqu'à l'extinction de la vie ; mais ils deviennent, comme les cerfs, d'une maigreur extrême & d'une grande foibleſſe, & il leur faut un temps conſidérable pour réparer la perte qu'ils ont faite de leur ſubſtance organique. D'autres s'épuiſent encore moins, & ſont en état d'engendrer plus ſouvent. D'autres enfin, comme l'homme, s'épuiſent peu, & ſont en état de réparer promptement la perte qu'ils ont faite, & ils ſont auſſi en tout temps en état d'engendrer ; cela dépend uniquement de la conſtitution particuliere des organes de ces animaux. *Voyez l'article* GÉNÉRATION.

Paſſons maintenant à la comparaiſon des animaux & des végétaux, pour le lieu, la grandeur & la forme.

La terre eſt le ſeul lieu où les végétaux puiſſent ſubſiſter. Tous ont beſoin pour cela, d'être placés à la ſurface de la terre. Les animaux, au contraire, ſont plus généralement répandus ; les uns habitent la ſurface, les autres l'intérieur de la terre ; ceux-ci vivent au fond des mers ; ceux-là les parcourent à une hauteur médiocre ; il y en a dans l'air, dans l'intérieur des plantes, dans les liqueurs : on en trouve juſques dans les pierres, tels ſont les dails.

C'eſt encore une queſtion ou un phénomene très-curieux que la formation d'un nombre prodigieux d'animaux nés dans d'autres animaux. Le replis de l'anus d'un cheval ou d'un bœuf, le nez d'un mouton, le goſier d'un cerf, les entrailles de l'homme, la peau de preſque tout ce qui reſpire, deviennent le nid, la patrie d'une infinité d'inſectes. Ainſi tous les animaux ſe nourriſſent les uns des autres, comme ils ſe détruiſent.

Par l'uſage du microſcope, on prétend encore avoir découvert un grand nombre de nouvelles eſpeces d'animaux fort différentes entr'elles ;

tandis quela petite mouffe, produite par la moififfure, eft peut-être la feule plante microfcopique dont on ait parlé. Les efpeces de plantes étant fi difficiles à diftinguer, ne pourroit-il pas fe faire que cette moififfure, que nous ne prenons que pour une mouffe infiniment petite, fût une efpece de bois ou de jardin, peuplé d'un grand nombre de plantes très-différentes, mais dont les différences échappent à nos yeux ?

En comparant la grandeur des animaux & des plantes, il eft utile de confidérer les termes extrêmes où la Nature femble s'être bornée. Le grand paroît être affez égal dans les animaux & dans les plantes : une groffe *baleine* & un gros *arbre* font d'un volume qui n'eft pas fort inégal; tandis qu'en petit, on a cru voir des animaux dont un millier réunis, n'égaleroit pas en volume la petite plante de la moififfure.

On peut encore confidérer l'analogie que M. l'abbé *Roger Schabol* a fi bien établie entre les plaies & les ulceres des végétaux & des animaux. La connoiffance de ce qui fe paffe à l'occafion de leurs plaies, ne contribue pas peu à donner des éclairciffemens pour entretenir leur fanté & leur fécondité. Toute incifion dérange néceffairement l'organifation des plantes ; les animaux font fujets à de pareilles altérations, quand on entame leur peau, ou qu'on leur ôte quelque membre ; enforte qu'on peut dire que les rapports font les mêmes entre les individus de ces deux regnes : la feule différence qu'on remarque, & qui eft effentielle, c'eft que les végétaux reproduifent toujours d'autres membres à la place de ceux qu'on leur retranche ; tandis que les membres coupés aux animaux ne fe renouvellent que très-rarement & uniquement dans quelques efpeces particulieres, qui paroiffent être exceptées de la regle générale. Leur chair même, quoiqu'elle fe reproduife, n'eft jamais d'un tiffu auffi parfait qu'elle l'étoit primordialement. Il y a néanmoins des cas où ces dérangemens mécaniques & organiques font indifpenfables, tant dans les animaux que dans les arbres. Il faut faigner un homme qui a trop de fang, de même on fait des incifions aux végétaux qui abondent trop en fuc propre. On extirpe les loupes des individus de l'un & l'autre regne. On fait l'amputation d'un membre par trop mutilé ou gangrené, de même l'on coupe les branches qui meurent & le faîtage d'un arbre qui fe pourrit en cet endroit. Les Jardiniers, à l'inftar des Chirurgiens, admettent dans les plaies un peu férieufes cinq époques différentes : le faignement, la fuppuration, la déterfion, l'incarnation, ou régénération, & la cicatrifation. Les

bourrelets dans les deux plaies faites par arrachement ou déchirement, les écoulemens, tout offre les mêmes phénomenes : on y diſtingue les différens plis & replis de la cicatriſation ; & la guériſon de ces plaies, tant animales que végétales, ſe fait de même, elle commence par le fond ou du bas en haut. La durée des plaies dépend des mêmes principes & des mêmes cauſes.

Au reſte, la différence la plus générale & la plus ſenſible entre les végétaux & les animaux, eſt celle de la forme. Les animaux peuvent, à la vérité, faire des ouvrages qui reſſemblent à des plantes ou à des fleurs ; mais jamais les plantes ne produiront rien de ſemblable à un animal. Ces inſectes admirables, qui produiſent & travaillent le corail, n'auroient pas été méconnus & pris pour des fleurs, ſi, par un préjugé mal fondé, on n'eût pas regardé le corail comme une plante. Ainſi les erreurs où l'on pourroit tomber, en comparant la forme des plantes à celle des animaux, ne porteront jamais que ſur un petit nombre de ſujets, tels que les *polypes*, qui font la nuance entre les deux ; & plus on fera d'obſervations, plus on ſe convaincra qu'entre les animaux & les végétaux, le Créateur n'a pas mis de terme fixe ; que ces deux genres d'êtres organiſés ont beaucoup plus de propriétés communes que de différences réelles ; que la production de l'animal ne coûte pas plus & peut-être moins, à la Nature, que celle du végétal ; qu'en général la production des êtres organiſés ne lui coûte rien ; & qu'enfin le vivant & l'animé, au lieu d'être un degré métaphyſique des êtres, eſt une propriété phyſique de la matiere. On reconnoît dans une partie de cet article les grandes & belles idées qu'enfante le génie de M. *de Buffon ;* génie plein d'élévation & de profondeur, comme la Nature dont il fait l'objet de ſes méditations.

Quiconque a obſervé la conduite des animaux, & eſt inſtruit de leur façon de vivre & de conſerver leur eſpece, a dû remarquer une grande différence entre l'adreſſe des animaux ſauvages & celle des animaux apprivoiſés : ceux-ci n'ont ni la même induſtrie, ni le même inſtinct. Ces qualités ſeront foibles en eux, tant qu'ils reſteront dans l'eſclavage & l'abondance ; mais leur rend-on la liberté, rentrent-ils dans la néceſſité de pourvoir à leurs beſoins, ils recouvrent toutes leurs affections naturelles, & avec elles toute la ſagacité de leur eſpece : ils reprennent dans la peine toutes les qualités qu'ils avoient oubliées dans l'aiſance, ils s'uniſſent entr'eux plus étroitement, ils montrent plus de tendreſſe

pour leurs petits : ils prévoient les ſaiſons, ils mettent en uſage toutes les reſſources que la Nature leur ſuggere pour la conſervation de leur eſpece, contre l'incommodité des temps & les ruſes de leurs ennemis; enfin l'occupation & le travail les remettent dans leur vigueur naturelle, & la nonchalance & les autres vices les abandonnent avec l'abondance & l'oiſiveté.

M. *Linneus* diviſe les animaux en ſix claſſes : la premiere comprend les quadrupedes; la ſeconde, les oiſeaux; la troiſieme, les amphibies; la quatrieme, les poiſſons; la cinquieme, les inſectes, & la ſixieme les vers.

Les anciens ont diviſé les animaux en ceux qui ont du ſang & ceux qui n'en ont pas. La premiere claſſe étoit ſubdiviſée en deux autres, dont l'une comprenoit les animaux qui ont un poumon pour organe de la reſpiration; & l'autre ceux qui n'ont que des ouies.

Il eſt remarquable que le cœur des animaux qui ont un poumon, a deux ventricules ou n'en a qu'un ſeul. Ceux dont le cœur a deux ventricules ſont vivipares: les animaux dont le cœur n'a qu'un ventricule ſont les quadrupedes ovipares & les ſerpens, c'eſt-à-dire, ceux qui forment la claſſe des amphibies dans le ſyſtême de M. *Linneus.*

Les oiſeaux cependant ſont ovipares, quoique leur cœur ait deux ventricules.

Tandis que les Philoſophes peignent la Nature en grand, & s'efforcent de rapporter à une théorie générale les phénomenes connus, elle en laiſſe échapper d'autres de temps en temps qui les étonnent, les arrêtent & les humilient; telles ſont les obſervations qui ſuivent, & qu'on a tirées d'un Auteur Anglois.

On trouve ſur la côte de la mer Adriatique, près d'Ancône, des pierres très-dures, qui peſent vingt livres. Lorſqu'on caſſe ces pierres, on y découvre de petits animaux à coquilles, vivants, d'un goût exquis, que l'on nomme *ſolenes.* Ce fait eſt atteſté par pluſieurs Auteurs, entr'autres par *Aldrovande*, qui en parle comme d'une choſe généralement connue, & dont il a été lui-même témoin. Voici un autre fait certifié & conſigné dans pluſieurs Journaux. Un particulier de Verſailles ſouffroit des douleurs d'eſtomac, qui ruinoient totalement ſa ſanté : on employa inutilement toute ſorte de remedes. Après qu'il fut mort, on ouvrit le cadavre, & l'on trouva dans l'eſtomac un crapaud vivant d'une groſſeur conſidérable.

On a trouvé encore dans le centre d'un orme très-gros, un crapaud vivant, quoique l'arbre fût absolument sain. Il est parlé aussi dans les Mémoires de l'Académie, d'un crapaud trouvé dans le cœur d'un chêne, & qu'on présume y avoir subsisté quatre-vingts ou cent ans. Le 24 Janvier 1772, M. *Hérissant* plaça trois crapauds dans une boîte séparée par autant de cloisons : il emplit la boîte de plâtre délayé, de maniere que les crapauds y furent ensevelis. Le 7 d'Avril suivant, il brisa ce plâtre qui s'étoit fortement consolidé, il trouva un crapaud mort & les deux autres pleins de vie. La boîte & les crapauds ont été présentés à l'Académie des Sciences le 8 d'Avril. On a vu de même des serpens & des grenouilles enfermés, & vivans ainsi dans des corps solides. Combien d'autres especes de ces solitaires merveilleux ne cite-t-on pas tous les jours ? Ces faits, si contraires à la marche & au systême ordinaire de la Nature, paroissent attestés par un si grand nombre de personnes, que l'on a peine à en douter. Voy. le *Mémoire sur les animaux vivans trouvés dans le centre des pierres les plus dures, sans aucune issue au dehors, & les conjectures sur ce phénomene*, par M. *le Cat*.

Nous terminerons cet article si important, par un extrait fort curieux de ce qui a été dit sur les degrés de chaleur des différens animaux.

La chaleur des animaux est fort différente, suivant la variété de leurs especes & celle des saisons. Les Zoologistes les ont divisés, avec assez de fondement, en *chauds* & en *froids*, c'est-à-dire, respectivement à nos sens. Le Docteur *Martin* dit qu'on appelle *chauds* ceux qui approchent de notre propre température, tandis que nous regardons comme *froids* tous ceux dont la chaleur est fort au-dessous de la nôtre : il paroît, selon les expériences de cet Observateur, que les animaux sont tous un peu plus chauds que le milieu dans lequel ils vivent. Les insectes sont un sujet d'étonnement pour nous; car, quoiqu'ils paroissent les plus tendres & les plus délicats de tous les animaux, ils sont cependant ceux qui peuvent supporter les plus grands froids. On en a vu un exemple frappant dans les rudes hivers de 1709 & 1729, où les œufs des insectes & les chrysalides échapperent à la violence du froid qui fut insupportable aux animaux les plus vigoureux. Tous les insectes sont placés communément parmi les animaux froids; mais il y a à cet égard une exception fort singuliere dans la chaleur des abeilles, puisqu'un essaim de ces insectes fait souvent monter le thermometre à un degré de chaleur qui n'est pas inférieure à celle dont nous jouissons, &

& qui eſt de 30 à 35 degrés. Les huîtres & les moules ont très-peu de chaleur, ainſi que les animaux qui ont des ouies: les ſerpens ne ſont gueres que de deux dégrés plus chauds que l'air qu'ils reſpirent : les grenouilles & les tortues de terre en ont cinq : en général la claſſe des tortues, des crapauds, & ſur-tout des ſerpens, ne ſont pas capables de ſupporter de fort grands froids. Ils ſont, à la vérité, comme engourdis dans cette ſaiſon, & ne perdent que très-peu de ſubſtance. Les oiſeaux ſont les plus chauds de tous les animaux ; on en peut faire l'expérience ſur la volaille d'une baſſe-cour, même ſur des perdrix, &c. Les hommes ſont preſque les derniers de la claſſe des animaux chauds: ainſi les quadrupedes ordinaires, comme les chiens, les chats, les moutons, les bœufs, ſont plus chauds que l'eſpece humaine, & les animaux de mer reſpirans ou cétacées ſont auſſi chauds que les beſtiaux.

Nous ajoutons que l'influence des climats, la qualité du ſol, le mélange des individus & d'autres circonſtances peuvent auſſi occaſionner des variétés dans la couleur des animaux, indépendamment de celles de la mue. Les hommes offrent toutes les teintes du blanc au noir, ſuivant les régions qu'ils habitent. Il y a peu de brutes qui n'ait une couleur particuliere à ſon eſpece ; on en voit cependant dont la teinte eſt diamétralement oppoſée ; notre taupe vulgaire eſt noire, il s'en trouve de blanches. La Virginie a des rats blancs, & l'Europe des ſouris blanches. Parmi les autres quadrupedes, on trouve l'ours blanc, le renard blanc, qui habitent le Groenland & le Canada. La Pruſſe & la Suede fourniſſent des lievres qui changent régulierement de couleur deux fois l'année ; au milieu de l'hiver, ils ſont parfaitement blancs, & deviennent gris ou rouſſâtres en été. Ceux du Canada & de la Laponie éprouvent le même changement. Pluſieurs bipedes ſont ſujets à cette eſpece de métamorphoſe. On connoît le moineau blanc, la linote blanche, la perdrix blanche, la pie blanche, l'aigle, le paon : il y a auſſi des vautours, des faucons, des corbeaux, des choucas, des ramiers, des étourneaux, des merles & des alouettes dont le plumage eſt blanc. On obſerve que preſque tous ces animaux ſinguliers ne ſe trouvent guere que dans le nord ou dans les montagnes couvertes de neige.

ANIMALCULE, *animalculum.* Depuis l'invention du microſcope, on a découvert dans les ſemences des animaux, & dans les infuſions

des grains & des plantes, un nouveau monde de corps mouvans, que plusieurs Observateurs avoient regardés comme de vrais animaux. C'est d'après ces observations que sont devenus différens systêmes sur la génération, les vers spermatiques des mâles, les œufs des femelles. M. *de Buffon* a prouvé par des expériences incontestables, dans le second tome de son *Histoire Naturelle*, que les corps mouvans, que l'on découvre avec le microscope dans la semence des mâles, ne sont pas de vrais animaux; mais seulement des *molécules organiques*, *vivantes*, & propres à composer un nouveau corps organisé, d'une nature semblable à celui dont elles sont extraites. M. *de Buffon* a trouvé ces corps mouvans dans la semence des femelles, comme dans celle des mâles; & il a fait voir que les corps mouvans qu'il a observés au microscope dans les infusions des germes des plantes, sont aussi des *molécules organiques des végétaux*.

Ces observations que M. *de Buffon* a suivies avec toute la sagacité dont il est capable, l'ont été aussi par M. *Néedham*, dans ses nouvelles Observations microscopiques, en 1750, & par plusieurs autres Animalistes.

C'est dans ces illustres Auteurs qu'il faut voir le détail de ces curieuses observations: c'est-là qu'on admire ce que peuvent l'observation & le génie pour écarter une partie du voile qui couvre la Nature.

Quel nouveau monde d'êtres infiniment petits nous a dévoilé le microscope! *Leuwenhoek* estime que mille millions de corps mouvans, que l'on découvre dans l'eau commune, ne sont pas aussi gros qu'un grain de sable ordinaire. M. *de Malezieu* a vu au microscope des animaux vingt-sept millions de fois plus petits qu'une mite. Si l'on prend une goutte d'eau d'huître ou de celle où des plantes ont séjourné, & qu'on l'examine au moyen d'une bonne loupe de microscope, on verra un grand nombre d'êtres, qui tantôt se meuvent & nagent en toutes sortes de directions, & tantôt passent du repos à un mouvement rapide, sans y être déterminés par une impulsion étrangere. Ces animalcules s'évitent eux-mêmes en nageant, & fuient adroitement les obstacles qui s'opposent à leur passage dans la goutte d'eau qui est pour eux un Océan. Il faut convenir que notre imagination se confond dans les deux points extrêmes de la Nature, la grandeur & la petitesse.

ANIMAL DU MUSC. *Voyez* GAZELLE.

ANIMAL FLEUR. *Voyez à l'article* ZOOPHYTE.

ANIMÉ. *Voyez* RÉSINE ANIMÉ.

ANINGAIBA. Arbre du Bréſil qui croît dans l'eau & s'éleve à la hauteur de ſix pieds; il ne pouſſe qu'une ſeule tige fort caſſante, géniculée & grisâtre; elle porte à ſon extrémité des feuilles larges, épaiſſes, liſſes, & qui ont quelque reſſemblance avec celles du *nénufar;* des aiſſelles de ſes feuilles ſortent des fleurs grandes, concaves, monopétales, d'un jaune pâle, auxquelles ſuccedent des fruits de la figure & de la groſſeur d'un œuf d'autruche, verts & pleins d'une pulpe blanche, qui prend en mûriſſant une ſaveur farineuſe. Dans des temps de diſette on fait uſage de ce fruit; mais l'excès en eſt dangereux, car cette pulpe eſt froide & venteuſe. Les Negres emploient ſon bois, qui eſt léger & compacte, à faire des bateaux à trois planches aſſemblées. Les Naturels du pays tirent de la racine bulbeuſe de cette plante une huile par expreſſion, qu'on ſubſtitue à celle du nénufar & du câprier, qu'on emploie pour les douleurs de la goutte récente & invétérée.

ANIS, *aniſum.* Plante annuelle, dont les fleurs ſont petites, blanches, en roſe, diſpoſées en paraſol. Sa tige s'éleve d'environ deux pieds; elle eſt branchue, cannelée & creuſe. Ses feuilles ſupérieures ſont d'un vert gai, très-découpées; ſa graine eſt cannelée, d'une odeur & d'une ſaveur douce & très-ſuave, mêlée d'une acrimonie agréable. Toute la plante eſt aromatique, ſa racine eſt menue, annuelle, fibrée & blanche.

La ſemence d'anis eſt propre à chaſſer les vents; elle eſt cordiale, ſtomachique & digeſtive. On l'emploie heureuſement dans l'enrouement & la toux : elle eſt miſe la premiere au rang des quatre ſemences chaudes, leſquelles ſont l'*anis*, le *fenouil*, le *cumin* & le *carvi.* On retire par diſtillation & par expreſſion de la ſemence d'anis, une huile verdâtre, odorante, agréable au goût & d'une bonne odeur, que l'on dit propre à guérir les contuſions des parties nerveuſes, appliquée extérieurement. L'huile d'anis ſe fige aiſément; elle eſt ſi ſubtile, que l'on en découvre l'odeur dans le lait que l'on tire après en avoir fait uſage. L'anis couvert de ſucre forme de petites dragées agréables au goût: elles guériſſent la mauvaiſe haleine, fortifient l'eſtomac, diſſipent les vents, facilitent la digeſtion, & procurent abondamment du lait aux nourrices.

On ſeme beaucoup d'anis en France, ſur-tout dans la Touraine. L'anis eſt employé dans pluſieurs ratafias & autres liqueurs, dans certaines pâtiſſeries : du côté de Rome on en met dans le pain, ainſi qu'en Alle-

magne, où il eſt d'uſage dans les cabarets de ſervir ſur des aſſiettes l'anis, qu'on mange avec le pain.

ANIS DE LA CHINE, ANIS ÉTOILÉ, ou SEMENCE DE BADIANE, *aniſum indicum ſtellatum*, *Badian dictum*. C'eſt le fruit d'un arbre qui croît dans la Tartarie, la Chine & les Iſles Philippines. Cet arbre eſt gros & branchu, & s'éleve à la hauteur de douze pieds & plus, à-peu-près comme le ceriſier : de ſes branches ſortent des côtes feuillées, ornées de onze, treize & quinze feuilles alternes, pointues, larges d'un pouce & demi, & longues de plus d'une palme. Ses fleurs ont ſeize pétales, ſont en grappes, & paroiſſent comme un amas blanc-jaunâtre de pluſieurs chatons : à ces fleurs ſuccedent des fruits dont la figure reſſemble à celle d'une étoile, compoſés de ſix, de ſept & de neuf capſules triangulaires, réunies à un centre commun en maniere de rayon. Ces capſules ont deux écorces : une extérieure, raboteuſe & de couleur obſcure ; l'autre intérieure eſt preſque oſſeuſe, liſſe & luiſante. Chaque capſule contient une ſemence qui renferme, ſous une coque mince & fragile, une amande blanchâtre, graſſe, & d'une ſaveur qui tient le milieu entre l'anis & le fenouil ; elle abonde en huile eſſentielle, plus ſubtile, plus énergique que celle de l'anis ordinaire. *Cartheuſer* a obſervé qu'autant cette ſemence eſt huileuſe, autant ſa capſule eſt réſineuſe.

Les Orientaux préferent la ſemence de badiane à celle de l'anis d'Europe. Les Chinois en mâchent ſouvent après le repas, pour faciliter la digeſtion, pour ſe parfumer la bouche, & pour fortifier l'eſtomac : c'eſt encore un puiſſant diurétique ; ils l'infuſent auſſi avec la racine de *genſ-eng* dans l'eau chaude, & ils boivent cette eſpece de thé pour rétablir les forces abattues & récréer les eſprits. Ils ſont encore dans l'uſage de mêler la badiane avec le thé, le café, & d'autres liqueurs, pour les rendre plus agréables. Aujourd'hui les Indiens préparent un eſprit ardent avec ce fruit. Plus communément ils en obtiennent une liqueur vineuſe, au moyen de la fermentation dans de l'eau. Cette liqueur aniſée eſt une eſpece d'arak très-eſtimé chez les Hollandois, dans les Indes Occidentales, & chez les Naturels du pays : on en met dans le ſorbet ; & il paroît que cet anis eſt la baſe du fameux ratafia de Bologne. Le bois de l'arbre a auſſi l'odeur d'anis, ce qui le fait nommer *bois d'anis*. Le bois du *perſea* a encore l'odeur d'anis.

Le célebre *Kempfer* (*Amœnitates exoticæ*, p. 80), appelle l'anis étoilé *ſomo*, *skimmi*. Il trouva cette plante dans le Japon ; & il obſerve

que les Japonois & les Chinois la regardent comme une plante ſacrée ; ils l'offrent à leurs pagodes, & en brûlent l'écorce comme un parfum ſur leurs autels. Ces Peuples étendent les branches de cet arbre ſur les tombeaux de leurs amis, & les y placent comme une offrande précieuſe à leurs mânes. Les gardes publics en puvériſent l'écorce, & en conſervent la poudre dans de petites boîtes alongées en maniere de tuyau, dont voici l'uſage. On met le feu à cette poudre par une des extrémités du tuyau, & comme elle ſe conſume d'une maniere uniforme & très-lentement, lorſque le feu eſt parvenu à une diſtance marquée, alors les gardes ſonnent une cloche, & par le moyen de cette eſpece d'horloge pyrique, ils annoncent l'heure au public. Le même *Kempfer* ajoute que cette plante augmente ſingulierement la violence du poiſon que fournit le poiſſon nommé *tetraodon ocellatus*. Conſultez LINN. *Syſt. nat.* p. 333. Ce poiſſon eſt le *bladderfish* des Anglois. La plante décrite par *Rumphius*, ſous le nom de *rex amoris*, en eſt le contre-poiſon le plus aſſuré. Au mois d'Avril 1765, l'un des Negres de *William Clifton*, Juge en chef de la Floride Occidentale, découvrit une eſpece d'anis étoilé dans un terrain marécageux, près de la ville de Penſacola. A la fin de Janvier 1766, M. *Bartram*, Botaniſte du Roi d'Angleterre, découvrit auſſi cette même plante ſur les bords de la riviere de Saint-Jean de la Floride Occidentale. Ses feuilles reſſemblent à celles du laurier ; l'odeur eſt à peu-près la même que celle du ſaſſafras. Les plus fortes gelées ne nuiſent pas à cette plante qui eſt toujours verte, d'un aromat très-agréable. L'arbre s'éleve à la hauteur de 20 pieds. Les feuilles de cet arbre fourniſſent un amer très-ſtomachique ; l'écorce d'un jeune jet putréfiée dans un vaſe rempli d'eau, donne un beau mucilage & très-clair. Les fleurs nouvelles, miſes dans l'eau, ſe colorent en rouge ; ſi on y verſe un peu d'huile de tartre par défaillance, la liqueur les changera en brun-clair ; l'huile de vitriol au contraire leur procure une couleur ſemblable à celle du plus beau carmin. Les rayons du fruit ſont au nombre de 21 à 27, dont 12 à 13 mûriſſent exactement.

Il paroît que l'anis étoilé de la Floride, décrit par M. *Ellis*, eſt une eſpece nouvelle & différente de l'anis étoilé de la Chine.

ANNEAU DE SATURNE. C'eſt un cercle mince, lumineux, qui entoure le corps de la planette nommée *Saturne*, ſans cependant y toucher. Suivant M. *Huyghens*, qui le premier a découvert cet anneau

lumineux, il se soutient comme une voûte autour de *Saturne*, qu'il enveloppe de toutes parts à une distance égale.

On ignore l'usage de cet anneau si extraordinaire, & le seul que l'on voie parmi les corps célestes. M. de *Maupertuis*, dans son Livre de la *figure de la terre*, explique, d'une maniere ingénieuse, la formation de cet anneau. Lors, dit-il, que les cometes retournent de leur périhélie, on les voit traîner de longues queues, qui vraisemblablement sont des torrens immenses de vapeurs, que l'ardeur du soleil a fait élever de leurs corps : si une comete, dans cet état, passe auprès de quelque puissante planette, la pesanteur vers la planette doit détourner ce torrent, & le déterminer à circuler autour d'elle. La comete fournissant toujours de nouvelle matiere à chacun de ces passages, ou celle qui étoit déjà répandue étant suffisante, il s'en formera un cours continu, ou une espece d'anneau autour de la planette.

La comete elle-même peut quelquefois être entraînee par l'astre, & forcée de circuler autour de lui, devenir un satellite : c'est ainsi qu'ont pu peut-être se former les satellites de Saturne & des autres planettes.

ANNULAIRE, *eruca annularia*, est la chenille que *Mouffet* a appellée *neustria*, & M. *de Réaumur* la *livrée*. Le papillon qui en provient, fait des œufs qui se tiennent les uns aux autres, & qui forment une espece d'anneau au bout des branches des poiriers & pruniers où cette chenille prend naissance. *Voyez* CHENILLE & LIVRÉE.

ANNUS, nom donné à une racine du Pérou, qui est longue, & de la grosseur du pouce, brunâtre & très-amere au goût, exhalant une mauvaise odeur quand on la brûle : les Indiens la mangent cuite, & pensent qu'elle rend impuissant ou stérile. Voilà tout ce que nous savons sur cette racine qui est très-rare en Europe.

ANOLIS ou ANOULY, petite espece de lézard, fort commun aux Antilles : son corps n'est guere plus gros que le petit doigt : sa peau jaunâtre est marquée de raies bleues, vertes & grises. Ces especes de lézards courent pendant le jour autour des cases & dans les jardins, pour chercher leur nourriture : la nuit ils se cachent dans la terre, & ils y font un bruit plus aigu & plus incommode que celui des *cigales*. On mange ces lézards que l'on trouve fort tendres & faciles à digérer. C'est le *lacertus minor lævis* de Sloane.

Au rapport du Pere *du Tertre*, il y a d'autres especes d'*anolis* qui ont

jusqu'à un pied & demi de longueur : ils ne sortent de la terre que pendant la grande chaleur du jour ; ils se nourrissent d'herbes, rongent les os & les arêtes qu'on jette hors des maisons. Si on en tue quelqu'un, les autres le mettent en pieces & le mangent.

ANOMIE, coquille bivalve, du genre des huîtres. *Voyez* TÉRÉBRATULE. Les *anomites* sont les anomies devenus fossiles.

ANON, est le petit d'un *âne*. Voyez ce mot.

ANPAN. Coquillage bivalve, le plus grand que M. *Adanson* ait observé au Sénégal. Sa coquille a sept pouces de longueur ; elle est fragile comme du verre, & a la forme d'un jambonneau. Les Negres font de grandes pêches de ce coquillage. Les Européens & les habitans du pays le trouvent très-délicat à manger. Cette coquille est congénere à la *pinne marine*.

ANRAMATIQUE. Plante fort singuliere de Madagascar : c'est le *bandura* des Auteurs. Sa feuille qui imite par l'extrémité, la forme d'un vase garni de son couvercle, contient beaucoup d'eau. La feuille du *sarracena* du Canada en contient aussi.

ANSE. Espece de golphe plus petit que la baie, & dont l'étendue & la profondeur sont presque égales. *Voyez* GOLPHE, BAIE & MER.

ANTA. *Voyez* TAPIR.

ANTACÉES. Des Ichtyologistes appellent ainsi de grands poissons qui ont le museau long, pointu, la gueule grande & ronde au-dessous ; ils appartiennent à la famille des *esturgeons*. Voyez ESTURGEON.

ANTALE, *antalium*. Coquillage de mer qui a la forme d'un tuyau solitaire fait en croissant, ou plus ou moins courbé & conique : il est ordinairement lisse & blanc, quelquefois nué de rose ou d'aurore. La tête de l'animal a la propriété de s'alonger & de se contracter ; elle est terminée par un trou rond qui fait les fonctions de bouche. Les pattes sont deux panaches à feuillets hérissés du côté des mamelons alongés, ou suçoirs placés latéralement. Il y a un opercule charnu, conique & renversé, terminé par une plaque circulaire, dentée sur sa circonférence. *Voyez* TUYAU DE MER.

ANTAMBA. C'est le nom que l'on donne aux Léopards à Madagascar. Voyez *Léopard*.

ANTENNE, *antenna*. Plusieurs insectes ont sur la tête des especes de cornes, auxquelles on a donné ce nom. Les antennes sont mobiles sur leur base, & se plient en différens sens au moyen de plusieurs articu-

lations. Elles ſont différentes les unes des autres par la forme, la conſiſtance, la longueur & la groſſeur. Il y a de la différence entre les *antennes* d'un papillon de nuit, & celles d'un papillon de jour. Les *antennes* d'un *hanneton* ne reſſemblent pas à celles du *capricorne*, &c. *Voyez ces mots.* On peut regarder les *antennes* des inſectes comme une des marques diſtinctives des mâles, parce qu'elles ſont toujours beaucoup plus belles que celles des femelles.

Comme les yeux des inſectes ſont immobiles, & qu'ils ne voient pas bien de près, la Nature leur a donné, pour ſuppléer à ce défaut, des antennes fort agiles, qui leur ſervent à examiner ce qui les environne, & à empêcher qu'ils ne ſe heurtent. Pluſieurs inſectes, quand ils prennent leur repos, s'en couvrent en partie les yeux; & alors elles leur tiennent, en quelque ſorte, lieu des paupieres qu'ils n'ont pas. Quelques mâles des inſectes, ſur le point de s'accoupler, en frappent doucement leurs femelles, & les en chatouillent, ainſi que *Derham* l'a obſervé dans une *fauſſe guêpe*. M. de *Réaumur* conjecture que les antennes peuvent être, chez l'inſecte, les organes de l'ouie ou de l'odorat, ou même de quelqu'autre ſens. *Voyez l'article* INSECTE, & celui de PAPILLON. Il ne faut pas confondre l'antennule avec la véritable antenne. L'*antennule*, que l'on appelle auſſi *barbillon*, eſt une eſpece de petite antenne qui accompagne les côtés de la bouche d'un grand nombre d'inſectes.

ANTHELMIA. Voyez *Spigelia*.

ANTHERE. Nom que les Botaniſtes donnent aux ſommets des étamines. Voyez à l'article *Plante*.

ANTHORE, *anthora* ou ACONIT SALUTAIRE, ou MACLOU. Plante ainſi nommée pour la diſtinguer des autres *aconits* qui ſont de vrais poiſons. Sa racine eſt de la groſſeur d'un pouce, tantôt arrondie, tantôt oblongue & fibreuſe; brune en dehors, blanche en dedans, d'un goût amer, & qui reſſerre la gorge. On trouve cette racine tubéreuſe dans les boutiques.

Cette plante croît ſur les Alpes: ſes feuilles ſont alternes, blanchâtres en deſſous, vertes en deſſus, & très-découpées; ſa fleur eſt jaune, polypétale, irréguliere, repréſentant en quelque façon une tête couverte d'un caſque; le fruit eſt à pluſieurs gaînes membraneuſes, diſpoſées en maniere de tête, de figure de cornes. Cette plante ſe diſtingue des autres aconits, parce que les découpures de ſes feuilles ont

par-tout

par-tout la même largeur, & que ses fleurs ont cinq pistils. On l'a nommée *anthora*, parce qu'elle est regardée comme un antidote spécifique contre une espece de renoncule à feuilles de *cyclamen* ou de pain de pourceau, qu'on nomme *thora*. Voyez THORA & ACONIT.

On estime la racine d'*anthora* propre contre la morsure des viperes & autres animaux venimeux : elle est alexitere, utile dans les fievres malignes. En Dauphiné, on s'en sert pour faire mourir les vers.

ANTHRENE, *anthrenus*. Nom que l'on donne, dans la nouvelle Histoire abrégée des Insectes, à une très-petite espece de scarabée qui est fort jolie, & qui habite sur les fleurs en ombelles & à fleurons, quelquefois par milliers. Ces scarabées sont recouverts de petites especes d'écailles colorées qui s'enlevent par le simple toucher, & laissent paroître alors l'insecte tout noir ; leurs antennes sont droites, en masse solide & un peu applaties. Les larves ou nymphes de ces insectes, habitent dans des parties d'animaux morts, dans des plantes à moitié pourries, & elles ne sont que trop connues de ceux qui font des Cabinets d'Histoire naturelle ; car elles se nourrissent, croissent & se métamorphosent dans le corps des animaux qu'elles réduisent en poussiere.

ANTILOPE. *Voyez à l'article* GAZELLE.

ANTIMOINE, *antimonium*. Minéral métallique, qui se trouve ordinairement mêlé avec diverses matieres étrangeres, pierres, métaux ou autres substances métalliques. L'*antimoine natif* paroît composé de petits filets brillans, d'un gris bleuâtre, disposés réguliérement, ou de stries mêlées & sans ordre ; d'autres fois il a l'apparence du plomb ou du fer poli ; mais il est friable, & mêlé avec une pierre blanche, & communément quartzeuse. Il y en a qui chatoie comme la gorge de pigeon ; une espece très-rare, est en petits cristaux floconés gris ou pourpres, & se nomme *antimoine en plume*. Il y a aussi la mine d'*antimoine à écailles*, & la mine d'*antimoine cornée* ou de couleur semblable à la corne. On trouve presque par-tout des mines d'antimoine, en Bohême, en Saxe, en Hongrie, en France, & au cap Corse ; mais on n'a encore découvert jusqu'ici du régule d'antimoine natif, que dans la mine de Sala en Suede. *Voyez les Mémoires de l'Académie de Suede, Tome X. année 1748*. L'antimoine séparé de sa *gangue* par la fusion, se nomme improprement *antimoine crud*. *L'aitmat* des Arabes est l'antimoine fondu.

L'antimoine le plus beau, celui qui a les plus longues aiguilles paralleles & les plus brillantes, eſt compoſé d'une ſubſtance métallique qu'on nomme *régule ;* & d'une partie ſulfureuſe qui forme le tiers de ſa maſſe. Ce demi-métal ſe volatiliſe entiérement dans le feu, & communique, ainſi que le zinc, cette propriété à la plupart des autres ſubſtances métalliques : plus il contient de ſoufre, plus il ſe fond facilement ; alors il fume & ſe convertit en un verre couleur d'hyacinthe. L'antimoine a donné lieu à de grandes conteſtations en Médecine : en 1566, ſa nature n'étant pas encore bien connue, un décret de Médecine, confirmé par Arrêt du Parlement, en proſcrivit l'uſage. Malgré ces ordres, Paumier de Caen, grand Chimiſte & habile Médecin, prévoyant le grand avantage qu'on pouvoit en tirer en Médecine, oſa s'en ſervir en 1609, & fut dégradé. « Par quelle fatalité (dit à cet » égard un Auteur moderne) les génies qui ont arraché le bandeau de » l'erreur, dévoilé des vérités, conſacré leurs peines, leurs travaux au » bien de l'humanité, ont-ils été de tout temps pourſuivis, perſécutés, » tyranniſés par l'eſprit de menſonge, d'ignorance & de ſuperſtition » ? Au reſte, ce n'eſt qu'avec lenteur, & après avoir lutté contre l'eſpece humaine, qu'on parvient à lui être utile. La vertu de ce minéral fut enfin reconnue, & il fut inſéré dans le livre des médicamens en 1637. M. *Huxham*, célebre Médecin Anglois, vient de donner un Mémoire ſur l'antimoine à la Société Royale de Londres. Dans ces obſervations qui ont été couronnées par le Corps illuſtre dont il eſt membre, on y trouve développée la nature de l'antimoine & ſes effets dans le corps humain : on ſait que ce minéral manié par la main des habiles Chimiſtes, eſt devenu une des baſes fondamentales des remedes capitaux. L'art eſt parvenu à maîtriſer ce minéral, & à lui faire produire le effets de vomitif, de purgatif, ou de ſimple altérant. On en fait le kermès minéral, le tartre émétique, le ſoufre doré d'antimoine, & une multitude d'autres préparations. C'eſt encore dans l'excellent *Dictionnaire de Chimie*, qu'il faut apprendre à connoître la véritable nature de ce minéral, les diverſes préparations utiles qu'on en peut retirer, & l'art avec lequel il faut le préparer. *Voyez auſſi cet article dans notre Minéralogie.* Un des remedes contre les coliques de Plombier & de Peintre, eſt fait de *verre d'antimoine* & de *ſucre en poudre*, mêlés, dont on fait une pâte.

L'antimoine, dit M. *Bourgeois*, n'eſt pas ſeulement un minéral dont

la Médecine retire de grands secours pour le corps humain, mais il est encore très-efficace pour une infinité de maladies des brutes. L'antimoine crud, donné à la dose de deux onces (ou le foie d'antimoine à la dose d'une once), aux chevaux vieux & usés, fait des merveilles pour les rajeunir en quelque sorte, & rétablir leurs forces en renouvellant la masse de leur sang. Il produit son grand effet par la transpiration. Il guérit ces mêmes animaux de la gale, du farcin & de la pousse commençante. On l'a employé avec le même succès pour les bœufs & vaches. L'antimoine crud guérit aussi les moutons de la gale, donné à la dose de deux gros : on le fait prendre aux uns & aux autres animaux pendant vingt à trente jours.

L'antimoine est aussi d'usage dans les Arts : on s'en sert pour purifier l'or & pour polir les verres ardens. Mêlé au cuivre, il rend le son des cloches plus fin ; mêlé en petite quantité avec le plomb, il forme des caracteres d'Imprimerie : il rend l'étain plus blanc & plus dur. L'émail jaune de la faïance se fait avec de l'antimoine, la suie, le plomb calciné, le sel & le sable.

ANTISPODE. *Voyez à l'article* SPODE.

ANTOFLE DE GIROFLE. *Voyez l'article* GIROFLE.

ANTRIBE, *antribus*. Le caractere de ce genre d'insectes coléopteres, dont il y a plusieurs especes, est d'avoir les antennes en masse, composées de trois articles, & placées sur la tête, de n'avoir point de trompe, d'avoir le corcelet large & bordé, & les tarses garnies de pelotes. Ce genre d'insecte se trouve sur les fleurs, qu'il ronge & paroît hacher en morceaux, ce qui l'a fait appeller *Antribe*. GEOF.

ANTROPOLITES, sont les ossemens humains devenus fossiles ou pétrifiés, ou vitriolisés, ou minéralisés. Ces pétrifications sont assez rares : on confond trop souvent des parties osseuses de brutes avec celles de l'homme. *Voyez l'article* PÉTRIFICATIONS.

ANTROPOMORPHITE. Espece de crustacée pétrifiée ou fossile, qui représente d'un côté la face de l'homme ; sa surface supérieure est voûtée & comme divisée en trois parties, dont celle du milieu plus saillante que les autres, est, ainsi que les collatérales, composée d'anneaux. Cette pétrification se trouve en Angleterre.

L'on voit sur quelques ardoises des environs d'Angers, certaines empreintes crustacées, qui ont quelque rapport avec l'antropomorphite ; mais on ne connoît pas son analogue vivant.

On donne le nom d'*antropoglyphite* à des corps figurés & fossiles, qui représentent quelques parties d'humains.

ANVOYE ou AVEUGLE. *Voyez* ORVET.

AORTE. *Voyez* dans l'article de l'économie animale, à la suite du mot *Homme*, la mécanique étonnante de ce canal qui part du cœur, & porte le sang dans toutes les parties du corps. *Voyez aussi* CŒUR.

AOUARA. Espece de chou palmiste qui croît plus volontiers aux bords de la mer, qu'en terre ferme : nous en parlerons à l'article PALMIER AOUARA. *Voyez ce mot.*

AOURAOUCHI. On trouve dans les cabinets des Naturalistes une substance grasse, de couleur brune, de la consistance du suif, & n'ayant aucune odeur : on l'a nommée aussi *Guiamadou ;* c'est un véritable beurre tiré par la coction des fruits du muscadier sauvage, nommé *Ibicuiba.*

AOUARE. Non donné en Guyanne au Sarigue. Voyez *Sarigue.*

APALACHINE. *Voyez* THÉ DES APALACHES.

APAR. Espece d'armadille ou de tatou à trois bandes. *Voyez* ARMADILLE.

APARINE, *aparina.* Nom donné à une famille de plantes, dont les feuilles sont verticillées, ou accompagnées de stipules placées entr'elles sur les tiges. Il y a de ces plantes qui se couchent sur la terre, & sont souvent semées de poils en crochets qui s'attachent à tout ce qui les touche. Leurs fleurs en godets sont hermaphrodites dans l'espece ordinaire. (Car, dit M. *Haller*, il y en a d'autres avec des fleurs mâles, & des fleurs androgynes où les femelles viennent sur la même tige). Ces plantes sont la *Croisette*, la *Garence*, le *Caille-lait*, le *Grateron* ou *Rieble*, &c. *Voyez ces mots.*

APEREA. Cet animal qui se trouve au Brésil n'est ni lapin ni rat, & paroît tenir quelque chose de tous deux & faire la nuance entre ces deux quadrupedes. Il a environ un pied de longueur, sur sept pouces de circonférence, le poil de la même couleur que nos lievres, & blanc sous le ventre ; il a aussi la levre fendue de même ; les grandes dents incisives, & la moustache autour de la gueule & à côté des yeux ; mais ses oreilles sont arrondies comme celles du rat, & elles sont si courtes qu'elles n'ont pas un travers de doigt de hauteur : les jambes de devant n'ont que trois pouces de hauteur, celles de derriere sont un peu plus longues ; les pieds de devant ont quatre doigts couverts d'une peau

noire & munies de petits ongles courts; les pieds de derriere n'ont que trois doigts, dont celui du milieu eſt plus long que les deux autres; l'aperea n'a pas de queue; ſa tête eſt un peu plus alongée que celle du lievre, & ſa chair eſt d'un auſſi bon fumet que celle du lapin, auquel il reſſemble par ſa maniere de vivre. Il ſe blottit auſſi dans des trous, mais il ne creuſe pas la terre comme le lapin; c'eſt plutôt dans des fentes de rochers & de pierres que dans des ſables qu'il ſe retire; auſſi eſt-il bien aiſé à prendre dans ſa retraite. On le chaſſe comme un très-bon gibier, ou du moins auſſi bon que nos meilleurs lapins. Il y a lieu de croire que l'animal connu ſous le nom de *cori* eſt l'*aperea*, que dans quelques endroits des Indes occidentales, on a peut-être élevé de ces animaux dans les maiſons ou dans les granges, comme nous élevons des lapins; & qu'enfin c'eſt par cette raiſon qu'il s'en trouve de roux, de blancs, de noirs & de variés de couleurs différentes.

APHIE. Petit poiſſon de mer, de la groſſeur, au plus, du petit doigt, blanchâtre; on le nomme *nonnata* ſur la côte de Gênes. Ces poiſſons ſe raſſemblent en très-grande quantité dans l'écume de la mer, & ils s'entrelacent fortement les uns aux autres; c'eſt la *loche de mer*.

APHRO-NATRON. *Voyez* SEL MURAL.

APHRODITE. M. *Adanſon* donne ce nom à des animaux dont chaque individu reproduit ſon ſemblable par la génération, mais ſans aucun acte extérieur de copulation ou de fécondation, tels que quelques pucerons, les conques (coquillages), la plupart des vers ſans ſexe, les inſectes qui ſe reproduiſent ſans génération, mais par la ſection d'une partie de leur corps. En ce ſens, les plantes qui ſe multiplient de boutures, ſont auſſi aphrodites. Cette irrégularité, ſi contraire à la marche ordinaire de la Nature, oppoſe bien des difficultés à la définition de l'eſpece: eſt-ce qu'à proprement parler, il n'exiſteroit point d'eſpeces dans la Nature, mais ſeulement des individus?

APHRODITE. Eſpece de chenille de mer qui ſe trouve dans les mers d'Occident. Son corps a la forme d'un œuf: cet animal eſt couvert de pointes couleur de pourpre, & de poils d'un jaune verd. Sa bouche eſt garnie de filets, ſemblables à des poils d'animaux. M. *Linneus* dit que c'eſt un ver *zoophite*. Voyez ce mot. N'eſt-ce pas la *taupe de mer*? Voyez ce mot.

Toutes les eſpeces d'*aphrodites*, ainſi que la plupart des *animaux mous*, ont, dit M. le docteur *Pallas*, le corps long, diviſé en ſegmens

tranſverſaux à la maniere des inſectes. La figure de ce corps eſt ou un peu quadrangulaire, aſſez obtuſe aux deux extrémités, ou alongée; la bouche paroît à l'extrémité antérieure, ſous la forme d'une ouverture large très-ridée, qui ſe termine par une eſpece de ſac ſervant de réceptacle à la nourriture. Cette bouche eſt environnée de quantité de franges ou antennes plus ou moins longues. Chaque aphrodite a quatre ſéries de petits pieds compoſés chacun d'un faiſceau de poils & de ſoies, & armé en outre d'une eſpece de frange charnue: outre ſes pieds on obſerve ſur leur dos une multitude de petites ouies placées auprès des faiſceaux de poils ſur chaque ſegment. Le nombre des parties extérieures eſt preſque le même dans toutes les aphrodites: cependant quelques-unes n'ont pas les faiſceaux de poils, & d'autres manquent de franges; de même qu'il y en a qui n'ont que des commencemens d'ouies; d'autres n'ont que des écailles ſur le dos. Ces ſortes d'animaux vivent errans dans la mer, ne cherchent point de retraite, & ne font point, dit notre Auteur, de petits tuyaux comme les néréides; elles ſe nourriſſent, au fond de la mer, des fucus qui s'y rencontrent: mais comment ſe propagent-elles? On prétend cependant qu'elles ont deux ſexes.

APICHU. *Voyez à l'article* BATATTE.

APINEL. Racine qu'on trouve dans quelques Iſles de l'Amérique. Les Sauvages la nomment *yacabani*, & les François *apinel*, du nom de celui qui l'apporta le premier en Europe. Si on en préſente au bout d'un bâton à un ſerpent, & qu'il la morde, elle le tue: ſi on en mâche & qu'on s'en frotte les pieds & les mains, le ſerpent fuira, ou pourra être pris ſans péril: jamais ſerpent n'approchera d'une chambre où il y a un morceau d'*apinel*. Cette même racine ſi utile à la conſervation des hommes, ſeroit, à ce qu'on dit très-utile encore à leur propagation, ſi un tel acte avoit beſoin de ces ſecours forcés que l'on n'emploie guere ſuivant les vues de la Nature. *Hiſtoire de l'Académie Royale des Sciences, 1714.*

APOCIN, OUATE ou HERBE DE LA HOUETTE, *apocynum majus*. C'eſt une plante graſſe, originaire de Syrie, qui s'éleve environ à la hauteur de trois pieds, laiteuſe, dont les feuilles ſont larges, épaiſſes, oppoſées & blanchâtres. Ses fleurs ſont en cloche, découpées & purpurines, d'un odeur agréable. Ses fruits ſont gros comme le poing, oblongs comme de groſſes gaînes, qui pendent attachés deux à deux à une groſſe queue, contenant des ſemences aigrettées. Ce fruit eſt appellé en

Egypte *Beidel-oſſar.* Il eſt couvert de deux écorces: la premiere eſt verte & membraneuſe, la ſeconde eſt mince, polie, de couleur ſafranée. Ces écorces contiennent une matiere filamenteuſe, ſemblable à de la mouſſe d'arbre, ſous laquelle toute la capacité du fruit eſt remplie d'une eſpece de coton très-fin, très-mollet & d'un très-beau blanc de perles, qu'on appelle *ouatte* ou *houette :* les ſemences ſont dans ce coton.

Cette plante vivace & traçante, & qui appartient, par la ſtructure de ſa fleur, au genre de l'*aſclepias* ou dompte-venin, eſt d'un bel aſpect : ſa tige & ſes feuilles ſont couvertes d'une eſpece de laine ou duvet. Elle croît dans les lieux humides, en Egypte & près d'Alexandrie, &c. On prétend que celle que l'on cultive dans nos climats eſt venue du Canada; ainſi on peut la cultiver dans tous les pays. Le coton, appellé *ouatte*, qui eſt dans ſon fruit, eſt employé pour fourrer les habits: les habitans du pays en mettent dans leurs lits. Depuis quelques années le ſieur de la *Rouviere*, Bonnetier du Roi, a ſu employer plus induſtrieuſement cette *ouatte* ſoyeuſe ; il l'a filée, & il prétend en fabriquer des velours, molletons & flanelles ſupérieures à celles d'Angleterre : mais il eſt à préſumer qu'on ne peut la filer qu'en la cardant & en la mêlant avec du coton, ou de la filoſelle ou de la laine, la ſoie de l'apocin étant trop courte, &c. Les Chapeliers mêlent auſſi ce duvet avec les poils des caſtor, de lievre; ils en font de très-bons chapeaux. Il y a pluſieurs eſpeces d'*apocin*, du fruit deſquels on peut tirer le même uſage: mais on n'emploie communément que le coton de l'apocin de Syrie ou du Canada, qu'on nomme aujourd'hui la *ſoyeuſe*, & qu'on trouve dépeinte & gravée dans *Muntingius*, 1672 & 1702. On trouve dans le premier volume de l'Académie des Sciences de Dijon un Mémoire très intéreſſant, par M. *Gelot*, dans lequel il donne l'hiſtoire, la culture & les propriétés de l'apocin, appellé la *ſoyeuſe*. Cette plante, dit cet Auteur, croît facilement par-tout, même dans les terrains les plus mauvais: elle s'y multiplie d'elle-même comme le chiendent, & elle ne ſouffre aucune autre ſorte d'herbes; avantages conſidérables qu'elle a ſur les plantes à filature, qui exigent de bons terrains, des engrais renouvellés chaque année, & une culture annuelle. C'eſt en Mars ou en Avril qu'on doit ſemer la graine d'apocin, attendrie auparavant pendant deux fois vingt-quatre heures dans l'eau; un ſeul labour lui ſuffit. La plante ne porte les gouſſes qui renferment la ſoie ou la graine, qu'à la troiſieme année; elle pouſſe la premiere année

une tige de dix-huit à vingt pouces de hauteur; la feconde, elle en donne de nouvelles de trois pieds, & la troifieme enfin, elle pouffe des jets d'environ quatre, cinq, fix & même fept pieds de hauteur, fuivant la bonté du terrain. Dès que fes fleurs qui font en gros bouquets paroiffent, on y voit arriver les abeilles qui en font très-friandes. Un terrain de douze pieds en quarré, femé de cette plante, produit affez pour enfemencer huit arpens, tant eft grande la multiplication de cette plante. Sur la fin d'Août & dans le courant de Septembre, les fruits ou gouffes s'ouvrent d'eux-mêmes, rarement au commencement d'Octobre. M. *Gelot* ayant porté fes obfervations fur la tige de l'apocin, a remarqué que fa partie ligneufe & fon écorce étoient femblables à celles du lin & du chanvre. Il a fait rouir pendant onze jours les tiges d'apocin; & les fibres longitudinales de l'écorce qui fe font enlevées & féparées très-facilement de la partie ligneufe, font toutes de la longueur de la plante, ce qui eft très-important pour produire une matiere propre à une belle filature. On a fait rouir à part, pendant cinq jours, l'écorce verte féparée de la partie ligneufe, elle s'enleve très-facilement : alors on en a retiré, par le feul frottement, la partie verte de l'écorce, & les fibres ont paru plus blanches, plus molles & plus foyeufes. Voilà donc la meilleure méthode; elle eft auffi plus facile & plus expéditive. L'efpece de filaffe que fournit cette écorce ainfi préparée, eft d'une force, d'une fineffe & d'une blancheur, qui la rendent capable d'être employée feule à faire des toiles & des étoffes de toutes fortes de qualités.

Toutes les efpeces d'apocin font ameres, fur-tout dans leurs graines, leurs racines & leur écorce, où réfide leur principale vertu. Leur infufion à froid & à petite dofe eft purgative; fi on augmente la dofe, elle devient émétique. Le fuc de cette plante, appliqué extérieurement, eft un dépilatoire; mais intérieurement, c'eft un poifon. On l'appelle quelquefois *tue-chien*, parce que les Anciens ont cru que cette plante faifoit mourir les chiens; mais le véritable *tue chien* eft un colchique. *Voyez ce mot.*

On lit dans la *Matiere médicale*, que le lait qui découle de la feuille arrachée à cette plante, fe fige avec le temps à la pluie, & devient comme une forte de gomme blanche, fort femblable à la *gomme adragante*, fans en avoir cependant la douceur. Les Arabes ont donné à

ces

ces larmes tantôt le nom de *manne*, tantôt celui de *ſucre alhaſſer*, ne ſachant à quelle eſpece ils devoient les rapporter.

APOCIN GOBBE-MOUCHE. Nom donné à une plante du genre des apocins, par la particularité très-curieuſe qu'elle préſente. Ses fleurs ſont pour les mouches un appât trompeur. Dès qu'elles ſe placent ſur les pétales de la fleur, & enfoncent leur trompe pour ſucer le miel, elles ſe trouvent ſaiſies & priſes comme dans un piege, ſans pouvoir ſe ſauver. Voyez maintenant l'article *Attrape-mouche.*

APTERE & APODE. *Voyez la ſignification de ces mots, à l'article* INSECTE.

AQUIQUI. Grand ſinge du Bréſil qui a une barbe fort longue au menton, & qui eſt ſi bien arrangée qu'on la croiroit faite avec des ciſeaux. Parmi les ſinges de cette eſpece, il en naît quelquefois un de couleur rouſſâtre, que les Sauvages appellent le *Roi des ſinges*. On dit qu'il monte ſouvent ſur un arbre, & qu'il crie d'une voix enrouée, mais forte, & comme s'il vouloit haranguer. On l'entend de très-loin: en criant il y met tant d'action, que l'écume lui ſort abondamment de la bouche. On prétend qu'un petit ſinge, aſſis auprès de l'orateur, a ſoin de l'eſſuyer. *Voyez* SINGE.

ARABATA. Nom donné à l'alouatte, dans les terres de l'Orénoque. *Voyez* OUARINE.

ARABOUTIN. Grand arbre du Bréſil, qui donne le *bois de Bréſil*, ſi connu par ſes propriétés dans les Arts. *Voyez* BOIS DU BRÉSIL.

ARACA-MIRI. Arbriſſeau aſſez commun au Bréſil, dont le fruit mûrit deux fois l'année, en Mars & en Septembre: ſa ſaveur eſt muſquée, aſtringente & rafraîchiſſante; il ſe garde confit. Sa racine eſt diurétique & bonne pour la dyſſenterie. On fait avec les feuilles & les boutons de fleurs de l'*araca-miri*, un bain ſalutaire pour toutes les affections du corps où l'on peut employer les aſtringens. *Ray. Hiſtoire des Plantes.*

ARACHNÉOLITES. Nom donné à l'eſpece de cancre appellée *araignée de mer*, & devenue foſſile. Voyez *Cancre.*

ARACK. Nom donné à une eſpece d'eau-de-vie que font les Tartares-Tungutes, ſujets du Czar. Cette liqueur ſe fait avec du lait de cavale ou d'âneſſe, qu'on laiſſe aigrir à deux ou trois repriſes entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur ſort par un petit tuyau de bois. On prétend que cette eau-de-vie eſt très-forte, & enivre plus que

celle de vin. Prise sobrement elle ne fait qu'animer & égayer. On sait que les liqueurs très-spiritueuses sont une boisson fort recherchée de presque toutes les nations, de celles sur-tout qui habitent les pays froids. *Voyez l'article* LAIT. Voyez encore à la suite du mot *anis de la Chine*, ce que c'est que l'*arack* des Hollandois.

L'arack aromatique des Mexicains est la *vanille*. Voyez ce mot.

Le *racque* ou l'*arack* des Portugais ou de Goa, est la liqueur du coco distillée. L'*arack* des Canadiens est tiré des érables & du bouleau. Le taffia ou eau-de-vie de grain, est l'arack des Anglois.

L'*arack* des Moxes, nation la plus barbare de l'Amérique, est fait avec des racines pourries qu'ils font infuser dans de l'eau. D'autres Sauvages de l'Amérique font ce qu'ils appellent la *chica*, liqueur très-dégoûtante, mais spiritueuse. Voici sa composition. De vieilles femmes mâchent des herbes & des graines de maïs, qu'elles crachent dans des callebasses à moitié remplies d'une biere de maïs.

ARAIGNÉE, en latin *araneus*. Insecte très-commun, dont on trouve un très-grand nombre d'especes différentes en figure, en grandeur, en couleur, & qui habitent différens lieux. L'histoire de ces argus si hideux à la vue, est cependant très-curieuse.

On va parler des huit principales especes de ces insectes, qui sont, 1°. l'*araignée domestique*, qui fait sa toile dans les coins des appartemens; 2°. l'*araignée des jardins*, qui fait en plein air une petite toile, circulaire, fort jolie, d'un tissu peu serré, au centre de laquelle elle reste pendant le jour; 3°. l'*araignée noire des caves*, qui loge dans les trous des vieux murs; 4°. l'*araignée vagabonde*, qui ne se tient pas tranquillement dans un nid comme les autres; 5°. l'*araignée des champs*, qui est montée sur de très-hautes jambes, & qu'on appelle ordinairement *faucheux*; 6°. l'*araignée enragée* ou *tarentule*, commune en Italie; 7°. l'*araignée aquatique*; 8°. l'*araignée maçonne*.

Le caractere auquel on peut distinguer les araignées des genres qui en approchent, c'est que l'araignée est la seule dans tous les genres de cette section, qui ait en même temps huit pattes & huit yeux; caractere qui distingue ce genre d'une maniere très-sensible : l'arrangement des yeux varie dans les diverses especes; dans les unes ils sont rangés en croissant, dans d'autres en quarré; ici sur deux lignes, là les yeux sont de grosseur inégale.

Araignée domestique ou *d'appartemens.*

L'*araignée domestique* eſt pour l'ordinaire de grandeur médiocre, velue, jaunâtre, ou d'un brun pâle, tachetée. Tout ſon corps ſe peut diviſer en partie antérieure & poſtérieure, & en pattes. La partie antérieure qui eſt dure, écailleuſe, tranſparente, contient la tête & la poitrine ou corcelet. La partie poſtérieure couverte d'une peau ſouple, eſt ce qu'on appelle le *ventre*. Ces deux parties tiennent enſemble par un étranglement ou anneau fort petit. Les pattes ou jambes, au nombre de huit, tiennent au corcelet: elles ſont dures comme toute la partie antérieure, & articulées de même que les pattes des écreviſſes, ayant chacune à leur extrémité deux grands ongles crochus & articulés. Il y a à l'extrémité de chaque jambe, entre les deux ongles, une petite pelotte qui eſt comme une éponge un peu mouillée : c'eſt à l'aide de cette éponge que l'araignée, ainſi que les mouches, marche & grimpe ſur les corps les plus polis. Ces éponges fourniſſent une liqueur un peu gluante, qui ſuffit pour les y faire adhérer. Cette liqueur gluante tarit avec l'âge dans les araignées & dans les mouches, de maniere qu'elles ne peuvent marcher long-temgs de bas en haut contre une glace de miroir; & même alors ces inſectes ne ſauroient ſortir d'un vaſe de verre ou de porcelaine un peu profond.

Il arrive à-peu-près la même choſe aux araignées pour la matiere qui fournit leur toile. Cette matiere s'épaiſſit dans l'araignée, & elle ne peut plus faire de toile; mais la nature lui fournit une reſſource pour avoir le moyen d'attraper ſa proie: elle va chaſſer de ſon nid une araignée de ſon eſpece, mais plus foible qu'elle, & s'empare de ſa toile. Peut-être que la liqueur des extrémités des pattes eſt la même que celle dont ſe fait la toile, ou du moins qu'elle lui eſt analogue, puiſqu'avec l'âge elles tariſſent à-peu-près de même.

Outre les huit jambes dont l'araignée ſe ſert pour marcher, elle a encore deux autres jambes plus proches de la tête, plus courtes, qui ne portent point à terre, avec leſquelles elle ne marche pas, mais qui lui ſervent de bras & de mains pour manier & retourner la proie qu'elle tient dans ſes ſerres ou tenailles, qui ſont immédiatement devant ſa bouche. Ces tenailles reſſemblent, en quelque façon, aux ſerres des écreviſſes : elles ſont garnies de deux pointes fort dures aux deux

bords qui se joignent. Ces serres servent à l'araignée pour saisir sa proie & la tenir auprès de la bouche qui en tire la nourriture.

L'arrangement & la disposition des yeux est un des caracteres propres à distinguer les diverses especes d'araignées, car les yeux sont placés différemment dans presque toutes les especes.

L'*araignée domestique* a huit yeux placés sur son front en ovale : ces yeux sont petits, mais assez apparens, noirâtres, & à-peu-près de la même grandeur les uns que les autres. A l'extrémité du ventre de l'araignée, & autour de l'anus, il y a six mamelons musculeux; pointus vers leur extrémité, qui sont autant de filieres dans lesquelles se moule la liqueur gluante qui doit devenir de la soie, lorsqu'elle se sera séchée après être sortie de ses filieres. Ces six mamelons sensibles, & qui ont un mouvement fort libre en tout sens, sont composés eux-mêmes de petites filieres insensibles, garnies chacune de son sphincter pour s'ouvrir & pour se resserrer; au moyen de quoi l'araignée peut filer plus gros ou plus fin, comme il lui plaît.

La divisibilité de la matiere à l'infini, quoique démontrée, effraie toujours l'imagination; la ténuité des fils dont est composée la soie avec laquelle l'araignée forme sa toile, est très propre à donner une idée de cette divisibilité. Chacun des six mamelons est composé lui-même de mille filieres insensibles, qui donnent passage à autant de fils. Si on considere la finesse de cette soie d'araignée, composée de six milliers de fils, quelle doit être l'immense ténuité des fils qui sortent des petites filieres ! Si on en faisoit le calcul, on tomberoit dans les abymes de l'infiniment petit.

Ces filieres sont d'usage pour la construction de la toile. Lorsque l'araignée entreprend cet ouvrage dans quelque coin d'une chambre, elle fait sortir de ses mamelons une goutte d'une liqueur gluante, qui, en se desséchant, forme le fil : elle l'attache sur le mur, & en s'éloignant, le fil s'alonge. Arrivée au coin du mur opposé, elle fait la même opération; puis s'éloignant d'une demi-ligne, elle applique contre le mur un nouveau fil, qu'elle conduit au mur où elle avoit appliqué le premier, & cela parallélement au premier. Elle continue ainsi jusqu'à ce que sa toile ait toute la largeur qu'elle veut lui donner. Ces premiers fils peuvent être regardés comme la *chaîne* de la toile. Ensuite elle traverse en croix ces rangs de fils paralleles, & y applique d'autres fils

qu'on pourroit appeller la *trame.* Comme ces fils fraîchement filés font gluans & s'attachent contre tout ce qu'ils touchent, ils fe collent en croix les uns fur les autres; c'eft ce qui fait la fermeté de la toile d'araignée : au lieu que la fermeté des toiles que nous faifons pour nos ufages, confifte dans l'entrelacement des fils de la *chaîne* avec ceux de la *trame.* L'araignée a grand foin de tripler & de quadrupler les bords de fa toile, pour lui donner plus de fermeté.

Voilà les filets tendus pour prendre fa proie : c'eft-là que, cachée dans le coin de fa toile, elle l'attend avec patience. Elle eft avertie du moindre infecte qui tombe dans fa toile, parce que tous fes fils retentiffent à un centre commun.

Quand la mouche, qui fe prend dans ce filet tendu, eft petite, l'araignée la faifit avec fes tenailles, & l'emporte dans fon nid pour s'en nourrir. Si la mouche eft un peu groffe en comparaifon de l'araignée, & qu'avec fes aîles & fes pattes elle puiffe l'incommoder; alors l'araignée fupplée à la foibleffe par l'art, elle l'enveloppe d'une grande quantité de fils, & la garotte, au point qu'elle ne puiffe remuer ni aîles ni pattes. L'araignée alors l'emporte toute vivante dans fon nid, & elle lui fuce toutes les humeurs du corps. Quelquefois la mouche eft fi forte & fi groffe, que l'araignée défefpere de la vaincre : pour lors elle prend fon parti; elle déchire l'endroit de la toile où la mouche eft tenue : elle la détache, la jette dehors, & à l'inftant elle raccommode fa toile déchirée. Dans toutes les circonftances, elle ne laiffe dans le dehors aucunes traces de cruauté capables de rendre fa demeure fufpecte & d'en infpirer de l'éloignement.

L'*araignée domeftique* change de peau tous les ans, même aux pattes, comme les écreviffes : elle ne grandit guere du corps, mais beaucoup des jambes : fa vie peut aller à quatre ans.

Araignée des Jardins.

L'*araignée des jardins* a quatre grands yeux, couverts d'une croûte dure, polie & tranfparente (car les yeux des araignées ne font point à réfeau, comme les grands yeux des mouches). Ces quatre yeux font placés en quarré fur le front; & il y a deux autres yeux plus petits à chaque côté de la tête. Ces araignées font de différentes couleurs : il y en a de vertes, de blanches & de grifes.

L'araignée des jardins nous fait voir une toile circulaire, fufpendue

en l'air, faite avec tout l'art & toute l'induſtrie poſſibles ; ouvrage qu'on eſt tous les jours à même d'obſerver. Elle forme d'abord pluſieurs fils droits, qui, en ſe traverſant, ſont diſpoſés en toile : elle choiſit le centre, & de-là elle conduit toujours circulairement des fils peu diſtans les uns des autres, mais avec une régularité égale à celle du compas. Plus les cercles approchent du centre, plus ils ſont ſerrés, & plus par conſéquent ils donnent de force à l'ouvrage. L'araignée ſe tient dans le centre de ſa toile, auquel le moindre ébranlement retentit, & elle fond ſur l'inſecte pris dans ſes filets : ce qui eſt rendu d'une maniere bien énergique par ces vers traduits de *Pope :*

> Contemplez l'araignée . . . .
> Que ſon toucher eſt vif, qu'il eſt prompt, qu'il eſt sûr !
> Sur ſes pieges tendus ſans ceſſe vigilante,
> Dans chacun de ſes fils elle paroît vivante.

L'araignée des jardins a cependant pour ennemis la guêpe, & quelques mouches ichneumones.

Araignée des Caves.

L'*araignée des caves* fait ſon nid dans les vieux murs : elle n'a que ſix yeux, dont deux ſont placés au milieu du front, & deux à chaque côté de la tête. Les araignées de cette eſpece ont les jambes courtes, leur corps eſt noir & vélu : elles ſont fortes & méchantes : elles pincent fort ſerré ; mais on dit que leur morſure dans ce pays-ci n'eſt point dangereuſe. Si elles ſont ſentir de la douleur, ce ne peut être qu'en pinçant, car on ne leur connoît point d'aiguillon.

La Nature a pourvu chaque eſpece d'animaux de la ſagacité & de l'adreſſe qui leur étoit néceſſaire pour ſe ſaiſir de leur proie. Il y a une eſpece d'araignée qui a l'adreſſe de pratiquer un petit creux dans le ſable, qu'elle tapiſſe intérieurement de ſoie pour l'empêcher de s'ébouler : elle ſe tient au guet à l'ouverture de ce creux, & quand une mouche vient ſe poſer près de là, fût-ce même à la diſtance de deux ou trois pieds, elle court deſſus avec une extrême vîteſſe, l'attrape & l'emporte dans ſon trou.

Araignée vagabonde.

L'*araignée vagabonde* eſt ainſi nommée parce qu'elle n'eſt jamais ſédentaire dans ſon nid, comme les autres araignées. Elle va chercher ſa proie,

& la chaſſe avec beaucoup de ruſe & de fineſſe. Cette araignée a deux grands yeux au milieu du front, deux plus petits aux extrémités, deux de la même grandeur ſur le derriere de la tête.

Comme les araignées n'ont point de cou, & ne ſauroient mouvoir la tête, la Nature y a ſuppléé par le nombre & la poſition des yeux ; étant obligées de vivre d'une proie auſſi agile & auſſi alerte que la mouche, il falloit que leur vue s'étendît de tous côtés. L'araignée vagabonde eſt un chaſſeur vif, alerte, infatigable, qui prend les mouches en ſautant, ſans faire aucun mouvement de la tête pour les découvrir. Ce mouvement auroit pu effaroucher cet inſecte timide.

Les bras de l'*araignée vagabonde* ſe terminent en un bouquet de plumes. Cette araignée s'en ſert comme de filets pour les jeter ou embarraſſer les aîles de la mouche qu'elle a attrapée : elle ne fait point de fil ; enſuite elle ſaiſit ſa proie entre ſes pinces cruelles, & la ſuce.

Araignée Faucheux.

Les *araignées de campagne*, connues ſous le nom de *faucheux*, ont huit yeux placés d'une maniere extraordinaire. Il y en a deux très-petits & noirs au milieu du front : aux extrémités du front, à droite & à gauche, il y a deux boſſes ; & ſur le ſommet de chacune de ces boſſes trois yeux placés en trefle, & qui ont une cornée blanche & tranſparente. Cette diſpoſition d'yeux eſt celle d'une eſpece d'araignée domeſtique à longues pattes. Les jambes de cette eſpece ſont fort minces, & plus longues que celles des autres araignées ; ce qui leur étoit néceſſaire pour marcher au milieu des herbes. L'analogie du faucheux avec le crabe, & la facilité avec laquelle il ſe défait de ſes jambes, pour ſauver le reſte du corps des mains de l'enfant qui le pourſuit, a fait préſumer qu'il pourroit bien lui repouſſer de nouvelles pattes, comme dans le crabe & l'écreviſſe. L'expérience manque ici : on eſt à même dans les campagnes, d'eſſayer à reconnoître la vérité de cette idée.

Ces araignées ſont de grandes fileuſes : dans l'automne, les chaumes paroiſſent tout couverts & brillans de leurs fils. Lorſque le vent en a réuni une certaine quantité, on les voit quelquefois voltiger aſſez haut dans les airs, & ils paroiſſent d'une blancheur éclatante : ces paquets de ſoie ſe collent un peu au doigt lorſqu'on les touche : il eſt fâcheux que le peu de force de ces fils faſſe déſeſpérer d'en pouvoir faire uſage.

Quelques Obſervateurs penſent que cette quantité de fils qu'on voit flotter en l'air ſont l'ouvrage d'une ſorte d'*araignées vagabondes*, & non des *faucheux*, & que la pratique de ces araignées fileuſes eſt de laiſſer tomber leur fil de l'*anus*, de le traîner après elles, & enſuite de l'ajuſter ſuivant l'uſage qu'elles en veulent faire. Ces mêmes Obſervateurs prétendent que les fils longs ſont des eſpeces de voiles qui font aller l'animal au gré du vent, & qu'ils ſont en même-temps des filets qui lui tiennent lieu de toiles, & qui arrêtent les moucherons : il eſt curieux de voir ces rêts remplis de membres d'inſectes dévorés, de pieds de moucherons, & ſervir également d'aîles aux araignées. A l'égard des fils courts, pelotonnés, qui ne contiennent aucuns débris de proie, ni aucun veſtige de l'animal qui les fabrique, ce ſont, dit-on, autant d'eſſais rebutés par les grandes voyageuſes, ou les amuſemens de leur premier âge : mais tout ceci mérite confirmation. Voyez *Fil de la Vierge*.

La Tarentule.

L'*araignée enragée* eſt la fameuſe *tarentule*, ſur laquelle on a fait de grandes diſſertations, & débité bien des contes. Cette eſpece d'araignée a le port & la figure à peu-près de nos araignées domeſtiques; mais elle eſt dans toutes ſes parties beaucoup plus forte & plus robuſte. Elle a les jambes & le ventre tachetés de noir & de blanc; le dos, auſſi-bien que toute ſa partie antérieure, eſt noir. Les yeux de cette eſpece d'araignée, au contraire des autres, ſont couverts d'une cornée humide & tendre, qui ſe flétrit & s'enfonce après la mort de l'inſecte. Ses yeux ſont d'un jaune doré, & étincelans comme ceux des chiens & des chats quand on les voit dans l'obſcurité.

La *tarentule* a été ainſi nommée à cauſe de *Tarente*, ville de la Pouille, où elle eſt fréquente. On dit que cette araignée eſt très-venimeuſe, & que ſa morſure occaſionne des ſymptômes qui paroiſſent auſſi ſinguliers que la guériſon. On ajoute que ceux qui en ſont mordus ont des ſymptômes différens : les uns chantent, les autres rient, les autres pleurent; d'autres ne ceſſent de crier; d'autres ſont aſſoupis; d'autres ne peuvent dormir. Enfin, on prétend que le remede qui les ſoulage le plus, eſt de les faire danſer à outrance. Pour cet effet, on leur fait entendre des ſymphonies qui leur plaiſent le plus; on eſſaie divers inſtrumens; on leur joue des airs de différentes modulations, juſqu'à ce qu'on en trouve un qui flatte le malade : alors, dit-on, le *tarentulé* ſaute bruſquement hors

du

du lit, & fe met à danfer au fon de la mufique médicinale jufqu'à ce qu'il foit en nage & hors d'haleine ; ce qui le guérit. Voilà de ces faits qui retentiffent continuellement aux oreilles de tout le monde, & que l'on préfente comme vrais. Cependant plufieurs perfonnes très-curieufes & très-inftruites qui ont voyagé en Italie, entr'autres M. l'Abbé *Nollet*, fe font affurées que ce fait paffoit pour être fabuleux, même dans la Pouille, parmi des gens éclairés ; & qu'il n'y a que les gens de la lie du peuple, & des vagabonds, qui, fe difant piqués de cet infecte, paroiffent guérir par la danfe & la mufique, attrapent quelque argent, & gagnent leur vie par cette forte de charlatanerie. On ne craint point les *tarentules* à Rome, parce qu'il n'y a point d'exemples qu'elles aient incommodé quelqu'un : il paroît, quoi qu'on en dife, que le *tarentifme* n'eft pas plus dangereux dans la Pouille.

Les *tarentules* ourdiffent de la toile comme les autres araignées, & elles y attrapent des mouches & des papillons dont elles fe nourriffent. Elles habitent dans des trous de terre & dans les fentes de muraille. Pendant l'hiver elle reftent cachées fous terre : elles fe battent, fe tuent, fe dévorent les unes les autres. Elles font jufqu'à foixante œufs à la fois : elles les tiennent attachés à leur poitrine jufqu'à ce qu'ils foient éclos ; puis elles gardent leurs petits fous leur ventre, jufqu'à ce qu'ils foient devenus affez grands pour marcher & pour travailler.

Les Curieux qui font bien aifes d'avoir des *tarentules*, emploient des payfans pour les dénicher : ceux-ci connoiffent les trous où ces infectes fe retirent, ils imitent le bourdonnement d'une mouche ; la *tarentule* accourt, fort brufquement pour attraper fa proie, & elle eft prife elle-même au piege qu'on lui a dreffé.

Sentimens fur l'accouplement des araignées, & les parties qui fervent à la génération.

Quelques Naturaliftes ont cru que cette efpece d'infecte étoit *androgyne* ou *hermaphrodite ;* cependant la diverfité du fexe paroît manifeftement dans les araignées, la femelle eft bien plus grande & plus groffe que le mâle : cela va fi loin, que M. *Hombert* a été obligé de mettre dans la balance jufqu'à cinq & fix araignées mâles des jardins contre une femelle de la même efpece, pour en trouver le poids égal. Obfervation affez commune dans la plupart des infectes ; tout au contraire

des quadrupedes, dont les mâles ſont plus grands & plus forts que les femelles.

Le ſavant *Liſter* a obſervé qu'il y a des nœuds aux extrémités de ces bras dont on a parlé, & qui ſervent à l'araignée pour manier la proie qu'elle tient dans ſes tenailles: c'eſt à l'extrémité de ces *bras* ou *antennes* des mâles, qu'il a obſervé un *nœud* qui ne ſe trouve point à celles des femelles: il a penſé que ces *nœuds* étoient la partie maſculine ou ſon étui dans les araignées à huit yeux; & qu'ils faiſoient alternativement leur fonction dans l'accouplement. M. *Lyonnet*, grand Obſervateur, nous a confirmé la même choſe dans ſes excellentes Remarques ſur la Théologie des inſectes de *Leſſer*. Voici ſes propres termes:

» Ces *nœuds* ſont plus remarquables qu'ils ne paroiſſent. Peut-être » aura-t-on peine à me croire, ſi je dis que ce ſont les inſtrumens de » la génération du mâle. Je puis cependant aſſurer, pour l'avoir vu » plus d'une fois, que certaines eſpeces d'araignées s'accouplent par-» là. Les mâles de ce genre ont le corps plus mince, & les jambes plus » longues que les femelles. C'eſt un ſpectacle aſſez riſible que de leur » voir faire l'amour. L'un & l'autre montés ſur des tapis de toile, » s'approchent avec circonſpection & à pas meſurés: elles alongent les » jambes, ſecouent un peu la toile, ſe tâtonnent du bout du pied, » comme n'oſant s'approcher. Après s'être touchées, ſouvent la frayeur » les ſaiſit: elles ſe laiſſent tomber avec précipitation & demeurent » quelque temps ſuſpendues à leurs fils. Le courage enſuite leur re-» vient: elles remontent, & pourſuivent leur premier manege. Après » s'être tâtonnées aſſez long-temps avec une égale défiance de part & » d'autre, elles commencent à s'approcher davantage, & à devenir plus » familieres. Alors les tâtonnemens réciproques deviennent plus fré-» quens & plus hardis: toute crainte ceſſe; & enfin, de privautés en » privautés, le mâle parvient à être prêt à conclure. Un des deux » boutons des antennes s'ouvre tout d'un coup, & comme par reſſort; » il fait paroître & à découvert un corps blanc: l'antenne ſe plie par » un mouvement tortueux: ce corps ſe joint au ventre de la femelle, » un peu plus bas que ſon corcelet, & fait la fonction à laquelle la » Nature l'a deſtiné ».

Quand on ignore que les araignées ſe haïſſent naturellement, & ſe

tuent en toute autre rencontre que lorſqu'il s'agit de s'accoupler, on ne peut qu'être ſurpris de la maniere bizarre dont elles ſe font l'amour: mais quand on connoît le principe qui les fait agir de la ſorte, rien ne paroît étrange; & on ne peut qu'admirer l'attention qu'elles ont à ne pas ſe livrer trop aveuglément à une paſſion ou à une démarche imprudente, qui pourroit leur devenir fatale: c'eſt un avis qu'elles donnent au lecteur.

Voilà un accouplement des plus ſinguliers, & très-différent de tous ceux que les autres inſectes nous font voir. Sa ſingularité ne feroit cependant pas une raiſon de le nier: la Nature, auſſi riche que variée dans ſes productions, nous fait voir à chaque inſtant, qu'elle arrive aux mêmes fins par mille moyens différens.

Les Anciens, d'après *Ariſtote*, diſent que les araignées s'accouplent à reculons; & quelques Modernes prétendent que c'eſt ventre contre ventre. L'Auteur du Mémoire ſur les *Araignées aquatiques*, dit avoir obſervé à la partie poſtérieure du mâle, un tuyau recourbé: ce tuyau a du reſſort. Si on l'éleve comme pour le renverſer ſur le corcelet, il échappe à l'épingle avec laquelle on l'éleve, & reprend ſa premiere ſituation. Cet Auteur croit que ce canal recourbé n'eſt que le fourreau, car on voit à travers un organe noir. La ſituation de la partie qui caractériſe la femelle, n'eſt point douteuſe; celle qui caractériſe l'araignée mâle eſt différemment placée. Je crois qu'on peut penſer, d'après les obſervations de ces illuſtres Naturaliſtes, que la maniere de s'accoupler varie beaucoup, ſuivant les différentes eſpeces d'araignées.

Quoi qu'il en ſoit de cet accouplement, toutes les araignées ſont ovipares; avec cette différence, que les unes font une grande quantité d'œufs, comme celles des jardins & celles qu'on appelle communement *Faucheux;* & que les autres en font fort peu, comme nos *araignées domeſtiques.* Leurs œufs ſont ronds, de la groſſeur des ſemences de pavots; la coque en eſt molle, tranſparente, membraneuſe: ils different en couleur, ſuivant les eſpeces d'araignées.

Les araignées filent une ſoie plus forte que celle dont leur toile eſt compoſée, pour envelopper leurs œufs, pour les mettre à couvert du froid & des inſectes qui pourroient les manger. Les coques des diverſes eſpeces d'araignées varient beaucoup pour la forme & pour la couleur: certaines araignées filent deux ou trois petites boules de couleur rougeâtre, dans leſquelles leurs œufs ſont renfermés: elles les

laissent suspendues à des fils, & ces boules sont cachées derriere des feuilles seches; d'autres donnent à leurs coques la figure d'une poire qu'elles suspendent à un fil; d'autres font de petites coques rondes d'un beau blanc, de la grosseur d'un pois, & qu'on trouve dans les feuilles repliées par les chenilles.

Les araignées ne couvent point leurs œufs, mais elles en ont un soin extrême. Si on les fait fuir, elles emportent avec elles la coque qui contient l'espérance de leur postérité. Aussi-tôt que les petits sont éclos, ce qui arrive au bout de vingt-un jours, ils commencent à filer, & grossissent à vue d'œil. Lors même qu'ils n'attrapent point encore de mouches: ils grandissent chaque jour de plus du double de leur grosseur, sans prendre aucune nourriture sensible.

De la Soie des Araignées.

On doit, pour ainsi dire, autant de reconnoissance aux Citoyens zélés, qui dans leurs travaux ont tendu à l'utilité publique sans avoir eu le bonheur d'y réussir, qu'à ceux qui, avec les mêmes vues, sont arrivés à leurs fins. Les premiers avoient la même intention: ils ont mis sur la voie; quelquefois il ne faut qu'un pas de plus pour la perfection; mais ce pas est réservé à la postérité. M. *Bon*, premier Président de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Associé honoraire de la Société Royale des Sciences de la même Ville, a envoyé, en 1709, à l'Académie des Sciences des mitaines & des bas faits de soie d'araignée. Ces ouvrages étoient aussi beaux & presqu'aussi forts, que les ouvrages faits avec de la soie ordinaire.

Voici une légere idée de la maniere dont il fit préparer cette soie. Après avoir fait ramasser un grand nombre de *coques d'araignées* (ce sont ces petites boules de soie dans lesquelles les araignées enveloppent leurs œufs), M. *Bon* les fit battre pendant quelque temps pour en faire sortir la poussiere: on les lava parfaitement dans de l'eau tiede. On les mit tremper dans un pot avec de l'eau de savon, du salpêtre, & un peu de *gomme arabique.* On fit bouillir le tout pendant deux ou trois heures: on relava ensuite toutes les coques d'araignées avec de l'eau tiede, pour en bien ôter tout le savon. On les laissa sécher: on les fit ramollir un peu entre les doigts, pour les faire carder plus facilement. On employa pour cette soie, des cardes beaucoup plus fines que celles qu'on emploie pour la soie ordinaire; & on obtint par ce

moyen, une ſoie d'une couleur griſe, agréable, approchante du gris de ſouris: on la fila, & on en fit des bas & des mitaines. Cette ſoie prend aiſément toutes ſortes de couleur.

Cette découverte ſe préſentoit avec des apparences aſſez favorables, & méritoit d'être ſuivie. L'Académie chargea M. *de Réaumur* & un autre de ſes Membres, de ſuivre de près les découvertes de M. *Bon*. M. *de Réaumur* le fit avec ſon zele ordinaire; mais il trouva que les toiles d'araignée n'étoient nullement propres à être miſes en œuvre, parce que les fils en étoient trop délicats, & qu'il en eût bien fallu quatre-vingt-dix pour faire un fil égal en force à celui que file le ver à ſoie; & bien dix-huit mille pour faire un fil à coudre, auſſi fort que ceux des fils de ces vers.

Il ne reſtoit que les coques qu'elles filent autour de leurs œufs, dont on pouvoit eſpérer quelqu'utilité. Il les examina, & s'apperçut qu'il n'y avoit que celles des *araignées des jardins*, dont les toiles ſont faites de rayons qui partent d'un centre, autour duquel tourne un fil en ſpirale, qui puiſſent être de quelque uſage, les coques des autres fourniſſant trop peu de fils, ou le fil n'ayant pas les qualités requiſes.

Il s'agiſſoit enſuite de ſavoir ſi l'on pouvoit avoir la ſoie de ces coques à auſſi bon marché que la ſoie commune, ou bien ſi étant plus chere, elle feroit auſſi plus belle. La premiere queſtion fut bientôt décidée: quoique M. *de Réaumur* trouvât dans les vers de terre & dans la ſubſtance molle des plumes nouvelles, une nourriture fort aiſée à procurer aux araignées, & qu'ainſi la difficulté de leur fournir aſſez de mouches, ceſſât, il en rencontra une autre qu'il n'y avoit pas moyen de lever; c'étoit celle qui naiſſoit de la haine mutuelle qu'elles ſe portent: elle ôtoit tout moyen de les élever enſemble: il auroit donc fallu les élever chacune ſéparément; ce qui ne pouvoit ſe faire ſans un travail infini, & par conſéquent ſans beaucoup de dépenſes; vu ſurtout qu'il trouva que les fils des coques d'araignées étoient cinq fois plus fins que ceux des vers à ſoie, & qu'il falloit douze fois plus d'araignées que de vers pour fournir une même quantité de ſoie: de ſorte que pour avoir une ſeule livre de *ſoie d'araignée*, il auroit fallu près de vingt-huit mille coques, qu'on ne pouvoit ſe procurer qu'en nourriſſant encore un bien plus grand nombre d'araignées, puiſqu'il n'y a que les femelles ſeules qui filent ces coques pour envelopper leurs œufs. Il étoit donc démontré que la ſoie d'araignée devoit coûter

beaucoup plus cher que la ſoie ordinaire. Reſtoit à ſavoir ſi elle étoit plus belle ou plus luſtrée, c'eſt ce que M. *de Réaumur* ne trouva pas : il prétend au contraire qu'elle avoit moins de luſtre, & il en attribue la raiſon à ce que les fils qui compoſent la ſoie d'araignée, ſont plus délicats & plus crêpés que ceux des vers à ſoie.

On aura ſans doute regret, dit M. *de Réaumur*, de ce qu'il nous reſte ſi peu d'eſpérance de profiter d'une découverte ſi ingénieuſe. Mais, ajoute-t-il, il reſte encore quelque eſpece de reſſources : peut-être trouvera-t-on des araignées qui donnent plus de ſoie que celle que nous voyons communément dans le Royaume. Il eſt certain, par le rapport de tous les voyageurs, comme nous le verrons plus bas, que celles de l'Amérique ſont beaucoup plus groſſes que les nôtres, d'où il ſemble qu'elles doivent faire de plus groſſes coques. Les vers à ſoie, quoiqu'originaires des pays éloignés, nous aideroient même à eſpérer que les araignées de l'Amérique pourroient vivre dans ceux-ci. Quoi qu'il en ſoit, il faut expérimenter : c'eſt la ſeule voie de découvrir des choſes utiles & curieuſes.

Si on eût pu tirer parti des coques de ſoie d'araignées de ce pays, on auroit eu des ſoies de couleur naturelle, beaucoup plus variée que ne l'eſt celle des vers à ſoie, qui eſt toujours aurore ou blanche ; au lieu que les coques d'araignées en donneroient de jaune, de blanche, de griſe, de bleue céleſte, & d'un beau brun café. Ces dernieres ſont rares : on n'en trouve gueres que dans quelques champs de genêt : elles different des autres, en ce que la ſuperficie eſt recouverte d'un tiſſu très ſerré, ſemblable à ce qui reſte ſur la coque d'un ver à ſoie, lorſqu'on l'a dévidé en partie.

Il faut obſerver une petite différence entre le travail de M. *Bon* & celui de M. *de Réaumur* : c'eſt que le premier ayant travaillé ſur la ſoie des araignées de Languedoc, de la Provence, pays plus chauds, a trouvé des coques plus abondantes & plus garnies de ſoie, que ne le ſont celles des araignées qui naiſſent dans nos pays tempérés, ſur leſquelles M. *de Réaumur* a exercé ſon travail.

Venin de l'Araignée.

La plupart des hommes haïſſent les araignées ; les femmes ſur-tout en ont tant d'horreur, que l'idée ſeule d'une araignée ſuffit quelquefois pour les faire trouver mal. Cette impreſſion vient ſans doute, d'une

idée imbue dès l'enfance que cet animal eſt venimeux. Si la morſure de l'araignée eſt venimeuſe, ce ne peut être que dans les pays chauds; dans les pays tempérés, tel que le nôtre, elles ne ſont point dangereuſes : nous n'avons que l'*araignée de cave* qui pince très-ſerré, mais dont la morſure n'a point de ſuites. La *tarentule*, même dans la Pouille, ſuivant les obſervations de pluſieurs curieux, comme nous l'avons vu, n'eſt point dangereuſe. Peut-être la morſure de nos araignées, ou leur attouchement, peut-elle dans certaines perſonnes occaſionner une démangeaiſon ou légere inflammation, tandis qu'elle n'agit pas le moins du monde ſur d'autres.

Nous voyons une multitude d'animaux qui en ſont très-avides, & qui les mangent ſans en être incommodés. Le *ſinge* en eſt très-friand; la *volaille*, le *roſſignol*, la *fauvette*, la *gorge-rouge*, & autres petits oiſeaux à bec effilé, en font leur nourriture journaliere. La grande *fauſſe guêpe*, appellée *mouche ichneumone*, ſaiſit les araignées, les porte à ſon nid, & les y enferme pour ſervir de nourriture aux petits qui doivent éclore. La *guêpe* & le *frelon* fondent quelquefois ſur les plus groſſes araignées, les portent par terre, leur coupent les jambes, s'envolent avec leur corps mutilé.

Il y a des goûts bizarres, même parmi des peuples entiers. Les habitans de la côte de Guinée mangent les *moucherons;* ceux de l'Iſle de Ceylan, les *abeilles;* ceux de la nouvelle Eſpagne, les *fourmis;* les Hottentots, les *poux;* d'autres, les *vers à ſoie*, s'il en faut croire les relations des Voyageurs. Des faits bien avérés prouvent que pluſieurs perſonnes ont mangé des araignées ſans en être incommodées. M. *de la Hire* a aſſuré à l'Académie des Sciences, qu'il avoit connu une Demoiſelle, qui lorſqu'elle ſe promenoit dans un jardin, ne voyoit point d'araignées qu'elle ne ſaisît & ne croquât ſur le champ. Il eſt parlé de la fameuſe *Anne de Schurman*, qui les cherchoit par goût, & les mangeoit avec délices. Pour s'excuſer de l'attrait ſingulier qui la portoit ainſi à manger des araignées, elle ſoutenoit en plaiſantant, qu'il falloit qu'elle fût née ſous le ſigne du ſcorpion. Dans le pays des Kamtſchadales, où les araignées ſont fort rares, les femmes qui veulent avoir des enfans, recherchent ces inſectes, & les mangent; elles s'imaginent que ce mets les rendra fécondes, & qu'elles accoucheront plus aiſément.

On voit les araignées dépoſer leurs œufs ſur des fruits dont on mange

tous les jours, ſans que les eſtomacs les plus délicats en ſoient incommodés. Voilà des faits qui prouvent que l'araignée, priſe intérieurement, ne peut faire de mal; nous devons cependant convenir que quelques perſonnes ayant avalé chacune trois groſſes araignées noires, il leur eſt ſurvenu un ſentiment de froid, de convulſion & de contraction dans l'eſtomac: on a eu recours à deux priſes de thériaque lorſque la pâleur du viſage & l'envie de vomir firent connoître qu'elles ſe trouvoient incommodées; alors tous les ſymptômes diſparurent, & il n'en eſt rien réſulté de fâcheux. On lit dans le *Traité* de Boyle, *ſur la convenance des remedes ſpécifiques, avec la philoſophie des corpuſcules*, &c. qu'un particulier, qui étoit au lit, avoit reçu dans l'œil une liqueur qu'une groſſe araignée pendante ſous le ciel de ſon lit, avoit laiſſé tomber, & que cet homme s'apperçut bientôt qu'il étoit borgne. Cette anecdote a beſoin de confirmation.

L'araignée, ainſi que ſa toile, contient beaucoup d'alkali volatil & d'huile: la toile d'araignée eſt vulnéraire, aſtringente & conſolidante: elle arrête le ſang étant appliquée ſur les plaies récentes. Rien de ſi commun parmi le peuple, que de s'en ſervir pour les coupures. Il faut en mettre dans la plaie ſi-tôt qu'elle eſt faite, ce qui l'empêche de ſe tuméfier.

On raconte mille hiſtoires fabuleuſes de l'inimitié qu'il y a entre l'*araignée* & le *ſerpent*, & de celle qui regne entre le *crapaud* & l'*araignée*. Bien des perſonnes diſent que quand un crapaud paſſe ſous une toile d'araignée, l'araignée deſcend pour mordre le crapaud; & que ſi elle le mord, il eſt empoiſonné. M. *Lyonnet* a fait l'expérience de faire deſcendre une araignée ſur un crapaud, & jamais ces animaux n'ont paru avoir la moindre envie de ſe battre.

Araignées aquatiques.

L'*araignée aquatique* eſt un inſecte en quelque ſorte *amphibie;* car il vit & nage dans les eaux où périſſent toutes les autres eſpeces d'*araignée*, & il peut vivre hors de cet élément dont il ſort quelquefois pour pourſuivre des inſectes, & les emporter dans l'eau lorſqu'il les a pris. Cet inſecte nous fait voir les manœuvres les plus curieuſes & les plus ſingulieres.

Cette eſpece d'araignée reſſemble preſque tout-à-fait aux *araignées terreſtres:* elle a la partie poſtérieure, ainſi qu'elles, garnie de filieres dont

dont elle fait auſſi uſage pour filer. On la voit quelquefois nager au milieu des eaux avec beaucoup d'agilité, tantôt en montant, tantôt en deſcendant : elle nage ſur le dos, le ventre en haut. Ce qui frappe le plus, lorſqu'on obſerve cet inſecte nageant, c'eſt que ſon ventre paroît brillant & comme enduit d'un vernis argentin, ſemblable à du vif-argent. Ce brillant dépend de ce que l'eau ne s'attache pas au ventre de cette araignée, qui eſt gras, & qu'il y a toujours une lame ou couche d'air entre l'un & l'autre. Cet air ſert beaucoup à cet inſecte. Il ſait par ce moyen ſe procurer un domicile où il eſt à ſec au milieu de l'eau. Pour cet effet, cette araignée attache quelques fils à des brins d'herbe dans l'eau même ; enſuite montant à la ſurface, toujours ſur le dos, elle tire hors de l'eau ſon ventre qui paroît ſec & élevé ſur la ſurface de ce liquide ; pour lors elle le retire vivement dans l'eau, & entraîne avec lui une forte bulle d'air dont il reſte couvert : elle deſcend vers ces fils, & y laiſſe cette bulle d'air, ou du moins une partie qui ſemble s'attacher à ces fils. Voilà déjà une bulle ronde, une eſpece de cloche d'air au milieu de l'eau, que les fils qui ſont au-deſſus empêchent de remonter à la ſurface. Alors l'araignée y retourne, en rapporte de nouvel air, qu'elle porte à ſa cloche, ce qui l'augmente de volume. Elle répete ce manege juſqu'à ce que la cloche ſoit plus groſſe qu'une noiſette, & capable de la contenir. On la voit alors y entrer, en ſortir, y apporter les inſectes qu'elle prend pour les y manger. Quand elle entre dans ſa cloche, elle l'aggrandit en y apportant avec elle la lame d'air dont ſon ventre eſt toujours enduit : quand elle en ſort, elle la diminue en entraînant avec ſon ventre une portion d'air. Telle eſt la mécanique qu'emploie cette araignée pour commencer ſon domicile : elle recouvre enſuite cette bulle d'air d'une eſpece de matiere vitrée ; & elle la renforce & la tapiſſe, pour ainſi dire, de fils au petit point. On ne peut voir ſans étonnement qu'une bulle d'air ſerve ainſi de moule & de baſe à la coque de ſoie de l'araignée, & qu'elle ſubiſſe tant de frottement ſans s'éclater.

Ces logemens tranſparens different quelquefois pour la forme & pour la grandeur; il y en a qui reſſemblent à des cloches de plongeurs, avec cette différence cependant qu'un poiſſon vorace peut entrer dans la cloche des plongeurs, & que l'*araignée aquatique* au contraire ne craint point d'ennemi dans la ſienne, le deſſous n'étant point ouvert. D'autres ont la figure d'un rognon. Les uns ſont de la groſſeur d'une noix ; d'autres

ſont très-petits. Tous ces logemens ſont propres à diverſes eſpeces de ces araignées, dont quelques-unes même ſont ſi petites, qu'elles ne ſont viſibles que par leur bulle.

Le P. L....., Prêtre de l'Oratoire, qui, dans ſon excellent *Mémoire pour ſervir à commencer l'Hiſtoire des araignées aquatiques*, a ſi bien détaillé tous les procédés induſtrieux de cette eſpece d'inſecte, ſoupçonne que ces araignées ont deux portées par an, l'une au printemps, & l'autre au mois de Septembre. On leur voit alors deux ou trois loges qui communiquent l'une à l'autre, deſtinées apparemment à ſervir de logement à leurs petits. Il croit que le mâle en fait une autre à côté de celle de la femelle, mais pourtant iſolée. Quand cette loge eſt faite, le mâle en fait ſortir ſon corps en partie, & entraîne avec lui ſon domicile. Il perce la cloiſon de la loge de la femelle; & introduiſant ſon corps dans cet appartement étranger, les deux bulles ſe réuniſſent ſubitement par leurs bords, comme deux gouttes d'eau qu'on approche l'une de l'autre, & les deux appartemens ne font plus qu'une chambre nuptiale.

L'Ecrivain d'après lequel nous parlons, a obſervé une de ces araignées qui habitoit dans un appartement à trois loges, & qu'il a reconnu depuis être une femelle. Il l'a vue couchée ſur le dos dans ſa loge, le ventre en haut, les pattes étendues comme morte pendant un jour entier. Il a vu une autre araignée entrer dans la loge où celle-ci étoit giſſante: elle gliſſa ſon corps ſur le ventre de l'autre; cela dura un inſtant, après lequel l'araignée qui avoit l'air d'être morte, ſembla reſſuſciter, elle ſe releva & courut après l'autre qui s'enfuyoit avec précipitation. Ce ſpectacle qu'il a remarqué pluſieurs fois, & l'examen des ſexes ne lui ont pas permis de douter qu'il ne fût queſtion d'accouplement. La femelle prend ſoin de ſa famille.

Ces eſpeces d'araignées aquatiques ſont communément fort vives: on les voit tranſporter ſans ceſſe çà & là leur bulle. Elles ſe dévorent les unes les autres, ainſi que les *araignées terreſtres;* & il paroît que les petites araignées qu'on voit marcher ſur l'eau pour y prendre des mouches aquatiques, ſont de leur goût. Mais elles ont elles-mêmes pour ennemi les *punaiſes d'eau*, & les *nymphes à maſque*, qui les détruiſent très-promptement.

Ces eſpeces d'*araignées aquatiques* ſe trouvent dans les eaux de mares & d'étang, rarement autour de Paris, mais fréquemment en Champagne, ainſi que le dit M. *Geofroy*, qui, après avoir obſervé lui-même

ces insectes, & avoir si bien décrit, ainsi que nous l'avons fait d'après lui, l'adresse de ces araignées dans la construction de leur bulle, rend témoignage à la vérité des faits énoncés dans le *Mémoire du P. L....... sur les araignées.* Ce Mémoire est devenu très-rare.

Araignée Maçonne.

On pourroit aussi la nommer *araignée mineuse*, à cause des différens genres d'industrie dont elle est capable, & que nous allons décrire d'après M. l'Abbé *de Sauvages*, de la Société Royale de Montpellier.

L'*araignée maçonne* ne tend point de filets comme les autres : elle ressemble presque entierement à celle des caves ; elle en a la forme, la couleur & le velouté : sa tête est, de même, armée de deux fortes pinces, qui paroissent être les seuls instrumens dont elle puisse se servir pour creuser un terrier comme un lapin, & pour y fabriquer une porte mobile, qui ferme si exactement, qu'à peine peut-on introduire une pointe d'épingle entre ses joints. Elle apporte, ainsi que les fourmis & plusieurs autres insectes, une grande attention pour le choix d'un lieu favorable pour établir son habitation. Elle choisit un endroit où il ne se rencontre aucune herbe, un terrain en pente pour que l'eau de la pluie ne puisse pas s'y arrêter, & une terre exempte de pierrailles qui opposeroient un obstacle invincible à la construction de son domicile : elle le creuse à un ou deux pieds de profondeur, elle lui donne assez de largeur pour s'y mouvoir facilement, & lui conserve par-tout le même diametre ; elle le tapisse ensuite d'une toile adhérente à la terre, soit pour éviter les éboulemens, soit pour avoir prise à grimper plus facilement, soit peut-être encore pour sentir du fond de son trou ce qui se passe à l'entrée.

Mais où l'industrie de cette araignée brille particulierement, c'est dans la fermeture qu'elle construit à l'entrée de son terrier, & auquel elle sert tout à la fois de porte & de couverture. Cette porte ou trappe est peut-être unique chez les insectes ; & selon M. *de Sauvages*, on n'en trouve point d'exemple, que dans le nid d'un oiseau étranger, qui est représenté dans le Trésor d'*Albert Séba*. Elle est formée de différentes couches de terre, détrempées & liées entr'elles par des fils, pour empêcher vraisemblablement qu'elle ne se gerse, & que ses parties ne se séparent ; son contour est parfaitement rond ; le dessus, qui est à fleur de terre, est plat & raboteux ; le dessous est convexe & uni, & de plus il est

recouvert d'une toile dont les fils ſont très-forts & le tiſſu ſerré ; ce ſont ces fils, qui prolongés du côté du trou, y attachent fortement la porte, & forment une eſpece de penture, au moyen de laquelle elle s'ouvre & ſe ferme. Ce qu'il y a de plus admirable dans cette conſtruction, c'eſt que cette penture ou charniere eſt toujours fixée au bord le plus élevé de l'entrée, afin que la porte retombe & ſe ferme par ſa propre peſanteur ; effet qui eſt encore facilité par l'inclinaiſon du terrain qu'elle choiſit. Telle eſt encore l'adreſſe avec laquelle tout ceci eſt fabriqué, que l'entrée forme par ſon évaſement une eſpece de feuillure, contre laquelle la porte vient battre, n'ayant que le jeu néceſſaire pour y entrer & s'y appliquer exactement ; enfin le contour de la feuillure & la partie intérieure de la porte ſont ſi bien formés, qu'on diroit qu'ils ont été arrondis au compas. Tant de précautions pour fermer l'entrée de ſon habitation paroiſſent indiquer que cette araignée craint la ſurpriſe de quelque ennemi : il ſemble auſſi qu'elle ait voulu cacher ſa demeure, car ſa porte n'a rien qui puiſſe la faire diſtinguer ; elle eſt couverte d'un enduit de terre de couleur ſemblable à celle des environs, & que l'inſecte a laiſſé raboteux à deſſein ſans doute, car il auroit pu l'unir comme l'intérieur. Le contour de la porte ne déborde dans aucun endroit, & les joints en ſont ſi ſerrés qu'ils ne donnent pas de priſe pour la ſaiſir & pour la ſoulever. A tant de ſoins & de travaux pour cacher ſon habitation & pour en fermer l'entrée, cette araignée joint encore une adreſſe & une force ſingulieres pour empêcher qu'on n'en ouvre la porte.

A la premiere découverte que M. l'Abbé *de Sauvages* en fit, il n'eut rien de plus preſſé que d'enfoncer une épingle ſous la porte de cette habitation pour la ſoulever : mais il y trouva une réſiſtance qui l'étonna : c'étoit l'araignée qui retenoit cette porte avec une force qui le ſurprit extrêmement dans un ſi petit animal : il ne fit qu'entr'ouvrir la porte, il la vit le corps renverſé, accrochée par les jambes d'un côté aux parois de l'entrée du trou, de l'autre à la toile qui recouvroit le deſſous de la porte : dans cette attitude qui augmentoit ſa force, l'araignée tiroit la porte à elle le plus qu'elle pouvoit, pendant que le Naturaliſte tiroit auſſi de ſon côté ; de façon que dans cette eſpece de combat, la porte s'ouvroit & ſe refermoit alternativement. L'araignée bien déterminée à ne pas céder, ne lâcha priſe qu'à la derniere extrémité ; & lorſque M. *de Sauvages* eut entierement ſoulevé la trappe, alors elle ſe précipita au fond de ſon trou.

Il a ſouvent répété cette expérience, & il a toujours obſervé que l'araignée accouroit ſur le champ pour s'oppoſer à ce qu'on ouvrît la porte de ſa demeure. Cette promptitude ne montre-t-elle pas que par le moyen de la toile qui tapiſſe ſon habitation, elle ſent ou connoît du fond de ſa demeure tout ce qui ſe paſſe vers l'entrée; comme l'araignée ordinaire, qui par le moyen de ſa toile, prolonge, ſi cela ſe peut dire, ſon ſentiment à une grande diſtance d'elle? Quoi qu'il en ſoit, elle ne ceſſe de faire la garde à cette porte, dès qu'elle y entend ou y ſent la moindre choſe; & ce qui eſt vraiment ſingulier, c'eſt que, pourvu qu'elle fût fermée, M. *de Sauvages* pouvoit travailler aux environs, & cerner la terre pour enlever une partie du trou, ſans que l'araignée, frappée de cet ébranlement ou du fracas qu'elle entendoit, & qui la menaçoit d'une ruine prochaine, ſongeât à abandonner ſon poſte; elle ſe tenoit toujours collée ſur le derriere de ſa porte, & M. *de Sauvages* l'enlevoit avec, ſans prendre aucune précaution pour l'empêcher de fuir. Mais ſi cette araignée montre tant de force & d'adreſſe pour défendre ſes foyers, il n'en eſt plus de même quand on l'en a tirée: elle ne paroît plus que languiſſante, engourdie, & ſi elle fait quelques pas, ce n'eſt qu'en chancelant. Cette circonſtance & quelques autres, ont fait penſer à notre Obſervateur qu'elle pourroit bien être un inſecte nocturne que la clarté du jour bleſſe; au moins ne l'a-t-il jamais vue ſortir de ſon trou d'elle-même, & lorſqu'on l'expoſe au jour, elle paroît être dans un élément étranger.

Cette araignée ſe trouve ſur les bords des chemins aux environs de Montpellier; on la rencontre auſſi ſur les berges de la petite riviere du Lez, qui paſſe auprès de la même Ville. On n'a pas de connoiſſance qu'on l'ait encore découverte ailleurs; peut-être n'habite-t-elle que dans les pays chauds. La maniere ſinguliere dont ſe loge cet inſecte, ſi différent des autres araignées, inſpire naturellement la curioſité de ſavoir comment il vit, comment il vient à bout de ſe fabriquer cette demeure, &c. mais il faut attendre de nouvelles obſervations. Juſqu'ici, quelques efforts qu'ait fait M. l'Abbé *de Sauvages* pour conſerver ces araignées vivantes, il n'a pu y réuſſir: elles ſont toutes mortes malgré ſes ſoins, & conſéquemment il n'a pu pouſſer plus loin ſes découvertes ſur leur maniere de vivre. Il faudroit peut-être, pour parvenir à les mieux connoître, enlever tout à la fois leur demeure & une portion conſidérable de la terre qu'elles habitent, qu'on placeroit dans un

jardin; alors, comme on les auroit ſous les yeux, on pourroit plutôt découvrir leurs différentes manœuvres.

Araignées étrangeres.

Il y a, dit le P. *Labat* (*Voyage de l'Amérique*), dans les Iſles de l'Amérique, de très-groſſes araignées. On en pourroit trouver de la groſſeur du poing: elles n'ont jamais eu de cornes, comme quelques-uns l'ont prétendu, & elles ſont ſans venin: une infinité d'expériences prouvent cette vérité. Selon ce Miſſionnaire, on ſe garde bien de les tuer, parce qu'elles mangent certains inſectes de la figure des hannetons, qui rongent les papiers, les livres, les tableaux, les hardes, & qui gâtent, par leur ordure & leur mauvaiſe odeur, tous les endroits où ils ſe nichent: on les appelle *Ravets. Voyez ce mot.* Comme ils volent partout, & plus la nuit que le jour, ils ſe prennent dans les toiles de ces *groſſes araignées;* ou bien s'ils ſont dans quelque endroit & qu'ils y dorment, l'*araignée* ne les a pas plutôt apperçus, qu'elle fond ſur eux avec une vîteſſe ſurprenante, les prend, les lie, pour ainſi dire, & les ſuce de telle maniere, que lorſqu'elle les quitte, il ne leur reſte plus rien que leurs aîles & leur peau deſſéchée comme du parchemin.

Il eſt dit dans l'*Hiſtoire Naturelle des Antilles*, par le P. *du Tertre*, qu'il y a dans ce pays des araignées qui ont plus de circonférence que la paume de la main, lorſque leurs pattes ſont étendues. *Voyez ce qui en eſt dit à l'article* PHALANGE.

Ces araignées étant vieilles ſont couvertes d'un duvet noirâtre, auſſi doux & auſſi preſſé que du velours. Comme les ſerpens, elles quittent tous les ans leur vieille peau. Leur toile eſt ſi forte, que les petits oiſeaux ont bien de la peine à s'en débarraſſer. Elles dépoſent leurs œufs dans une bourſe qu'elles tiennent ſous le ventre, & qu'elles portent par-tout avec elles: la premiere peau de cette bourſe eſt d'un cuir comme le cannepin, tout le dedans eſt rempli d'une filaſſe comme de la ſoie. Selon quelques habitans de l'Iſle, cette araignée eſt auſſi dangereuſe que la vipere: ſes poils piquent & brûlent comme des orties.

Il y a à la Louiſianne pluſieurs eſpeces d'*araignées*, qui ſont ſemblables à celles de France; mais on y en voit une eſpece qui n'a rien qui en approche. Elle eſt groſſe comme un œuf de pigeon, mais bien plus longue; ſa couleur eſt noire & bigarrée d'or. Cet inſecte fait ſur les arbres des toiles d'une ſoie forte, torſe & dorée, quelquefois de la

grandeur d'un cul de tonneau, dans lesquelles s'arrêtent souvent des oiseaux. Elle renferme ses œufs dans une espece de vase, en forme de coupe, qui est tissu d'une soie dont on pourroit tirer quelque avantage.

Il y en a aussi dans l'Isle de Corse, en Guinée, dans l'Isle de Madagascar, qui sont fort venimeuses. Au cap de Bonne-Espérance, il y a une araignée de la grosseur d'un pois, dont la morsure est fatale, lorsque l'antidote est appliqué trop tard.

Dans l'*Histoire Naturelle de la France Equinoxiale*, il est parlé de diverses especes d'araignées qui se trouvent dans l'isle de Ceylan. La plus curieuse est une *araignée couleur d'argent*, en forme de *cancre*. Il y a plusieurs autres especes d'araignées qui sont monstrueuses, & dont la piquûre est mortelle, si on n'y remédie point.

Il y en a une espece dans l'Isle de Ceylan, qui, quoiqu'horrible à voir lorsqu'elle est en vie, ne montre rien de hideux quand elle est morte & conservée dans une liqueur : au contraire elle paroît fort belle, par les boucliers circulaires qu'elle porte sur le dos. Il y a de ces grosses araignées de l'Isle de Ceylan qui ne font point de toile : si elles se trouvent sur de grands arbres, elles devident un gros fil, au moyen duquel elles descendent lentement à la maniere des chenilles, qu'elles imitent aussi en formant de leurs fils un nid ovale où elles posent leurs œufs. Elles enchâssent leurs nids si fortement sur les branches des arbres, qu'il est difficile de les en tirer.

Séba dit qu'il y a en Afrique une espece d'araignée qui ressemble à la *tarentule :* on dit que sa morsure produit le même effet que celle de la *tarentule*, & qu'on emploie le même remede. *Séba* ajoute que ceux qui se prétendent piqués par ces araignées, ne se font voir en public que pour de l'argent, & qu'il y a lieu de les regarder comme des fourbes. Il y a de certaines araignées que les Negres estiment être un mets fort délicat, & qu'ils mangent avec avidité.

On met dans la classe des *tarentules* de grosses araignées de la Martinique, très-belles, veloutées, & qu'on peut manier sans danger. Il y en a de petites à Saint-Domingue, qu'on appelle *araignée à cul rouge*, dont la morsure cause une douleur insupportable, mais qui ne fait point mourir.

M. *Linneus* cite trente-deux especes d'araignées, dont le plus grand nombre differe par les lieux qu'elles habitent, comme les arbres, les trous des murailles & les sables du bord de la mer.

ARAIGNÉE DE MER. Nom donné à une eſpece de cruſtacée. *Voyez à la ſuite du mot* CANCRE. On appelle auſſi *araignée de mer*, un poiſſon que nous appellons *vive* ou *dragon de mer*. Voyez ce mot. On donne encore le nom d'*araignée de mer* à une eſpece de coquillage univalve du genre des *murex*. Voyez ce mot.

ARAPEDE. C'eſt le *lepas*. Voyez ce mot.

ARATICA ou ARATARATAGUAM. Voyez à l'article *Colibri*.

ARATICU. Arbre qui croît au Bréſil, dont parle *Redi*. On en diſtingue trois eſpeces, dont l'une, nommée *araticù pana*, eſt très-vénéneuſe ; des deux autres, l'une ſe nomme ſimplement *araticù*, & l'autre *anaticù apè :* le fruit de cette derniere eſpece eſt, dit-on, très-agréable & bon à manger ; celui de l'araticù eſt peu eſtimé. Ainſi dans cette eſpece d'arbre, comme dans nos champignons, le mets agréable eſt à côté du poiſon. *Piſon* parle des fruits de l'araticù, dans les livres III. & IV. de ſon *Hiſtoire Naturelle*.

ARBENNE, *lagopus avis*. Oiſeau à-peu-près de la groſſeur & de la forme d'une perdrix, que l'on voit en Savoie, ſur les Alpes & dans la Laponie. Ses plumes ſont d'un très-beau blanc, ſur-tout en hiver, à l'exception de celles de la queue. Son bec eſt court, noir ; au-deſſus de ſes yeux, on voit, en place de ſourcils, une petite caroncule en croiſſant, de couleur de vermillon : ſes pattes ſont couvertes en entier, juſqu'au bout des doigts, de petites plumes : c'eſt un des moyens que la Nature a employés pour garantir les oiſeaux deſtinés à vivre dans les neiges. On donne auſſi à cet oiſeau le nom de *perdrix blanche*, à cauſe que ſa chair a quelque rapport, pour le goût, avec celle de la perdrix ; car c'eſt une véritable eſpece de *gélinote blanche* ou de *francolin*. Les Romains faiſoient beaucoup de cas de cette *perdrix blanche*, qui devient en partie brune & en partie blanche pendant l'été. M. *Haller* obſerve que l'arbenne eſt commune dans les Alpes ſous le nom d'*orbaine*, mais il s'en faut bien qu'elle ait le goût fin de la gélinote.

ARBOUSE, eſt un fruit aſſez ſemblable, pour le volume & la forme, à une groſſe citrouille. On en voit beaucoup à Aſtracan, en Ukraine & à Moſcou ; il ne croît point naturellement en Suede, ni en Danemarck. L'écorce de ce fruit eſt d'un vert foncé ; ſa chair eſt blanchâtre près de l'écorce, & rouge dans le reſte du fruit ; ſa pulpe, qui eſt très-ſucculente & fort ſaine, ſe fond dans la bouche en y faiſant une ſenſation des plus agréables. Elle rafraîchit ſinguliérement & ſans incommoder.

A Moscou on n'en défend pas l'usage dans les fievres ardentes; on en donne par intervalles de petites tranches aux malades. Pour avoir ce fruit parfait, il faut toujours se servir de graines d'arbouse d'Astracan; autrement le fruit dégénere & devient d'un blanc jaunâtre. Les graines d'arbouse sont parsemées par tout le fruit jusqu'à trois doigts de l'écorce : elles ressemblent un peu aux graines de nos potirons, excepté leur couleur qui est noirâtre & tachetée de jaune-brun.

ARBOUSIER, *arbutus.* Arbrisseau originaire de Provence : sa racine est assez grosse & dure. La tige de ce petit arbre est couverte d'une écorce crevassée, jettant beaucoup de rameaux rougeâtres dans le haut : ses feuilles sont presque semblables à celles du laurier, alternes & également dentelées : sa fleur est en grelot, approchant de celle du muguet, disposée en grappe & d'une odeur agréable. Elle renferme dix étamines, & a cinq dentelures : aux fleurs succedent des baies rondes & succulentes, jaunes avant leur maturité, & d'un beau rouge quand elles sont mûres; elles ont quelque ressemblance avec les grosses fraises : elles se divisent en cinq loges, qui renferment plusieurs semences menues & osseuses. L'*arbousier* croît abondamment sur les lieux montagneux de la Provence, du Languedoc, de l'Italie & de l'Espagne. Si cet arbrisseau, que l'on nomme aussi *fraisier en arbre*, n'étoit point si délicat, il seroit très-propre à mettre dans les remises : on le voit presque toujours en fleur, ou chargé de fruit; quelquefois même il porte l'un & l'autre tout ensemble, parce que ce fruit, qui est une année entiere à mûrir, demeure sur l'arbre jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venue. Il fleurit principalement en Juillet & Août : les merles & les grives, même les enfans, sont très-friands de ce fruit. Les abeilles vont volontiers sur les fleurs de l'arbousier, & les chevreaux mangent ses feuilles. Le bois de ce petit arbre est blanc, propre à de certains ouvrages, & fait de bon charbon. En Médecine, ses feuilles & ses fruits sont estimés astringens.

ARBRE, *arbor.* Les arbres sont les plus élevés & les plus gros des végétaux. On observe dans toutes les productions de la Nature, qu'elle se plaît à marcher par nuances insensibles : on la voit passer ainsi de la plante la plus basse à la plus élevée, de l'herbe la plus tendre jusqu'au bois le plus dur. Aussi les hommes ont-ils donné aux plantes divers noms suivant leur état, tels que ceux d'*herbes*, de *sous-arbrisseaux*, d'*arbrisseaux* & d'*arbres.* C'est dans l'arbre que nous examinerons cette organisation

merveilleuſe, à l'aide de laquelle les ſucs s'élevent, s'élaborent dans les plantes : organiſation commune à l'arbre & à l'herbe la plus ſimple.

On remarque dans un arbre coupé tranſverſalement, le *bois*, l'*aubier* & l'*écorce.* Toutes ces parties ſe font voir dans les branches; mais la moëlle, qui eſt au centre, s'y fait mieux remarquer. Cette moëlle eſt un amas de petites chambrettes ſéparées par des interſtices : on y trouve beaucoup de ſeve. Autour de cette moëlle ſont raſſemblés, ſuivant la longueur du tronc, pluſieurs vaiſſeaux, que l'on diſtingue en *vaiſſeaux lymphatiques*, *vaiſſeaux propres* & *trachées*, dont on aura lieu de voir l'uſage. La moëlle raſſemblée au centre, jette des productions qui vont en quelque façon s'épanouir dans l'écorce ; ainſi l'entrelacement des vaiſſeaux longitudinaux, avec les productions médullaires, forment la ſubſtance du bois & de l'écorce.

Il faut obſerver dans l'épaiſſeur de l'écorce trois parties qui different entr'elles : cette peau fine, qui touche immédiatement le bois, & que l'on nomme *liber ;* l'*épiderme* ou la peau extérieure, & *l'écorce moyenne* qui ſe trouve entre les deux précédentes. Il eſt digne de remarque, que cette premiere peau ou écorce intérieure ſe détache au printemps, & forme une nouvelle ceinture d'accroiſſement au bois dans toute ſa longueur. La preuve en eſt, que cette écorce arrachée dans un endroit, le bois n'y prend plus le moindre accroiſſement.

On diſtingue facilement, en coupant un arbre en travers, ſes divers accroiſſemens annuels : on peut par ſes cercles concentriques, c'eſt-à-dire, par ſes couches ligneuſes qui ſont des cônes inſcrits, ou qui s'emboîtent les uns dans les autres, compter le nombre de ſes années, parce qu'il ſe forme tous les ans, comme il eſt dit ci-deſſus, une couche ligneuſe qui s'applique ſur l'ancien bois, pendant qu'il ſe forme pareillement une couche corticale ſous l'ancienne écorce, dont l'extérieur tombe par écaille dans les uns, comme l'orme, le plane, &c. ou ſe roule en feuillets, comme le bouleau, le chevre-feuille, &c. Le diametre d'un arbre étant formé par la révolution entiere de chaque couche, chaque couche eſt répétée deux fois lorſqu'on prend le diametre de l'arbre ; c'eſt pour cela qu'on ne compte que le demi-diametre, ou le rayon pour avoir le nombre réel de ſes couches ; & pour en juger exactement, on doit compter les cercles d'un arbre d'une certaine groſſeur aſſez près de ſon pied ; c'eſt l'endroit où elles ſont plus diſtin-

ctes. Il eſt de fait que dans les premieres années de l'arbre les couches qui ſe forment ſont très-épaiſſes, tandis qu'elles ſont fort minces dans les derniers temps de ſon accroiſſement. Ces cercles ligneux n'ont donc pas également tous la même largeur. Il y a plus, la même couche varie d'épaiſſeur, ſuivant la ſituation des racines, & les diverſes expoſitions où l'arbre a été planté. Le côté du Nord eſt en général plus étroit dans les climats tempérés ou froids. Les derniers cercles qui touchent à l'écorce ſont plus minces & d'une conſiſtance plus légere, c'eſt ce qu'on nomme l'*aubier*, que les Ouvriers rejettent comme peu propre à être mis en œuvre. *Voyez au mot* BOIS, les moyens que M. *de Buffon* a appris de l'expérience, pour donner à cet *aubier* la qualité du bon bois. L'arbre en groſſiſſant force les fibres de l'écorce de s'étendre : il en rompt quelquefois les dehors avec un bruit éclatant; c'eſt ce qui cauſe les crevaſſes que l'on voit ſouvent dans les dehors de l'écorce.

Lorſqu'on veut appercevoir les *trachées* qui entrent dans l'organiſation du bois, il faut couper l'écorce dans les branches herbacées ſans entamer le bois : ſi l'on rompt enſuite doucement le corps ligneux, & qu'on retire les morceaux rompus en ſens oppoſés, on apperçoit entre les deux morceaux, des filamens très-fins, qui, vus au microſcope, paroiſſent être des bandes brillantes, roulées en tire-bourre. C'eſt par ces trachées, analogues pour la forme à celles des inſectes, qu'il paroît que l'air entre dans les plantes, pour aider ſans doute à l'aſcenſion des liqueurs. Ces trachées viennent aboutir à la ſurface extérieure de l'écorce.

Les *vaiſſeaux propres* ſont des canaux creux qui s'élevent dans toute la longueur de l'arbre, & contiennent le ſuc particulier à chaque arbre. Dans les uns, c'eſt une *réſine ;* dans d'autres, une *gomme ;* dans celui-ci, un *lait ;* dans cet autre, une *huile ;* quelquefois c'eſt un *miel*, ou un *ſirop* ou une *manne*. Ce ſuc extravaſé dans certaines parties de la plante les fait quelquefois périr, comme on le voit dans des branches d'abricotier ſurchargées de gomme.

Les *vaiſſeaux lymphatiques* contiennent une lymphe qui differe peu de l'eau pure dans pluſieurs eſpeces d'arbres. La vigne en donne une grande quantité, lorſqu'elle pleure au commencement du printemps ; mais elle ceſſe d'en donner quand les feuilles ſont épanouies. La lymphe, ainſi qu'on le voit, differe du ſuc propre, dans lequel il paroît que réſident principalement la vertu & la ſaveur des plantes.

La même organisation se retrouve dans les racines, dans leurs chevelus, dans les branches. Tous ces vaisseaux réunis dans les pédicules des feuilles, se distribuent ensuite en plusieurs gros faisceaux, d'où il part un nombre de faisceaux moins gros, qui se divisent & se subdivisent en une prodigieuse quantité de ramifications qui forment un réseau, qu'on peut regarder comme le squelette des feuilles. Les mailles de ces réseaux sont remplies d'une substance cellulaire.

Les boutons qui sortent des branches & des racines, ont la même organisation : ce sont autant de petites plantes entieres, dont les parties sont repliées les unes sur les autres, & ne se développent que tour-à-tour. Car, dit M. *Pluche*, dans les boutons, comme dans les œufs & dans les germes des petits animaux, il y a des degrés ou des diminutions d'avancement, qui vont, pour ainsi dire, à l'infini. La prudence & la bonté du Créateur n'éclatent pas moins dans ce ménagement, que sa puissance même ; puisque non-seulement il nous donne d'excellens fruits cette année, mais qu'il en réserve une toute semblable pour l'année prochaine, & qu'en empêchant, par des préparations inégales, tous les boutons de s'ouvrir à-la-fois, il assure à nos tables, comme à nos foyers, des provisions réellement inépuisables.

C'est pendant le cours de l'été que se forment peu-à-peu, dans l'aisselle des feuilles, ces boutons ordinairement d'une forme conoïde qu'on apperçoit en hiver sur les jeunes branches. Non-seulement les boutons de chaque genre d'arbre ont des formes particulieres, mais souvent les boutons de chaque espece en affectent une qui, bien observée, suffit quelquefois aux Jardiniers qui élevent des arbres en pépiniere, pour distinguer les especes. Des boutons qui se rencontrent sur le même arbre, les uns sont pointus ; on les nomme *boutons à bois*, parce qu'il en sort des branches : les autres sont communément plus gros & plus arrondis ; c'est d'eux que sortent les fleurs ; aussi les nomme-t-on *boutons à fruit.* On peut encore dans plusieurs especes d'arbres, tels que les *pommiers*, *poiriers* & *néfliers*, distinguer deux especes de *boutons à bois ;* les uns très-petits, dont il ne sort qu'un bouquet de feuilles, mais ces boutons deviennent ordinairement dans la suite des boutons à fruit ; les autres qui sont plus gros, donnent des branches. On observe dans les arbres à étamines deux sortes de boutons à fleurs ; les uns d'où sortent les fruits, & les autres plus petits d'où sortent les chatons.

C'eſt dans l'hiver, où le mouvement de la ſeve paroît ſuſpendu, que les différentes parties des fleurs ſe forment, pour ainſi dire, clandeſtinement. L'expérience de *Mariotte* le prouve : à la fin d'Août, il coupa les branches d'un roſier & toutes ſes feuilles, il ne lui laiſſa que les boutons à fleurs : au printemps ſuivant, ces boutons s'ouvrirent & ne donnerent que des branches ; effet produit par le retranchement des branches des feuilles qui avoient empêché les fleurs de ſe former pendant l'automne & l'hiver.

Les plantes annuelles, & celles qui ne ſont vivaces que par leurs racines, ne portent point de boutons ſur leur tige : ces dernieres en ont ſeulement ſur leur racine.

Après cette légere idée de l'organiſation des arbres, dont on trouve un ample détail, rempli d'obſervations curieuſes & d'expériences délicates, dans l'excellent *Traité de la phyſique des arbres*, de M. *Duhamel*, on va en voir les uſages. (*Voyez auſſi ce qui eſt dit à l'article* PLANTE *de ce Dictionnaire.*)

Les hommes ſe ſont efforcés de multiplier les arbres qui méritoient de l'être par la qualité du bois, la bonté des fruits, la beauté des fleurs & celle du feuillage ; & ils ont même perfectionné la Nature. Avec quelle complaiſance ne voit-on pas les fruits, ainſi que les fleurs, ſe perfectionner & s'embellir ſous la main de l'homme cultivateur ! Quel effet merveilleux ne produit point la greffe ! Avec quel plaiſir ne voit-on pas, par ſon opération, un mauvais arbre ſe changer en un plus parfait, ou le même arbre embelli de diverſes eſpeces du même fruit ?

Cet art, dont l'origine eſt, pour ainſi dire, dans le berceau du monde, conſiſte à adapter ou une branche ou un bouton avec ſon écorce, ſur l'arbre que l'on veut perfectionner. Il eſt eſſentiel que le *ſujet* ou le *ſauvageon* que l'on veut greffer, ſoit d'une nature un peu analogue avec la greffe de l'arbre qu'on y applique. Auſſi ne voit-on réuſſir que les greffes de pepin ſur pepin, & de noyau ſur noyau. Il y a quantité d'autres rapports qui ſont encore eſſentiels ; tels ſont la reſſemblance dans le grain de deux bois, une peſanteur & dureté relatives, une homogénéité dans la ſaveur, l'odeur & la qualité des ſucs propres.

On perfectionne le fruit d'une greffe en l'inférant ſur un arbre cultivé, plutôt que ſur un ſauvageon ; d'où il ſuit que le choix du ſujet n'eſt pas indifférent, & que la greffe ne dégénere point l'eſpece. C'eſt pour cela qu'un poirier ſauvageon, qui ne produit que de petites poires

âcres, étant greffé d'une branche de beurré, produit de belles & grosses poires de beurré; que cette même branche de beurré écussonnée d'une branche de sauvageon, ne donne que de petites poires âcres, & ainsi de suite : c'est encore pour cela qu'un citron nouvellement noué, greffé par approche, par une queue longue seulement de quelques lignes, sur un oranger, parvient à sa maturité sans participer de l'orange. Il est reconnu faux par l'expérience, que le coignassier sur lequel on a greffé un prunier, ne contient qu'un seul pepin, comme l'avoit dit *Lémeri* dans les Mémoires de l'Académie en 1704, & que le jasmin blanc sur lequel on a greffé un jasmin jaune, produit des fleurs jaunes sur les branches qui partent du sujet au-dessus de la greffe, comme *Hales* l'avoit cru trop légérement. En vain travailleroit-on à greffer les uns sur les autres des arbres dont la seve, la fleuraison & la maturité des fruits paroissent & se mettent en mouvement dans des temps différens. C'est sans doute pour cela seul que le prunier ne réussit pas sur l'amandier qui est plus hâtif; réciproquement l'amandier greffé sur le prunier périt par la raison contraire. Ce sont les autres différences d'analogie qui empêchent la réussite de ces greffes extraordinaires que l'on croît possibles, & devoir produire des fruits singuliers, sur la foi des ouvrages d'Agriculteurs; telles sont, 1°. le poirier sur prunier, chêne, érable, orme, charme : 2°. le pêcher sur noyer, saule, &c. 3°. le murier sur coignassier, figuier, &c. 4°. la vigne sur noyer, cerisier, &c. Une particularité qui mérite d'être remarquée, c'est qu'un arbre toujours vert, greffé sur un autre qui quitte ses feuilles, les lui fait conserver : l'expérience a appris ce fait en greffant le laurier-cerise sur le merisier, & l'yeuse sur le chêne. On peut greffer ou écussonner pendant tout le cours de l'année; savoir, 1°. en *fente* (*insitio in fissura*), dans les mois de Février ou de Mars, parce qu'alors l'écorce ne quittant pas facilement l'aubier, on réussit mieux à faire coïncider le *liber* de la greffe & du sujet, ce qui la fait bien réussir. 2°. En *couronne*, en *sifflet* ou en *flûte*, en *écusson à la pousse*, & à *emporte-piece* (*emplastratio*), lorsque les arbres sont en pleine seve, dans les mois de Mai & de Juin; parce qu'alors l'écorce se détache facilement de l'aubier, & procure l'avantage dont on vient de parler. 3°. En *approche* pendant tout le printemps & l'été. 4°. En *écusson à œil dormant* (*ablactatio*), depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre. L'écusson ne fait point de pousse pendant l'automne, mais bien au printemps; ce qui l'a fait nommer *à œil*

dormant. Lorſqu'on place l'écuſſon dans le bourgeon même, cela s'appelle *inoculer*.

On trouve dans le *Spectacle de la Nature*, une idée fort ingénieuſe ſur la maniere dont on peut concevoir ce rafinement de la ſeve dans le paſſage de la greffe, ainſi que cette diverſité de goûts dans les différentes eſpeces de plantes qui toutes tirent leur nourriture de la même terre. On compare l'effet produit par les ſuçoirs des plantes, à des bandes de papier imbibées par une extrémité, l'une d'huile, l'autre de vin, la derniere d'eau, & que l'on mettroit dans un vaſe où l'on auroit mêlangé ces trois liqueurs : chacun de ces papiers diſtilleroit, par la partie qui ſeroit hors du vaſe, chacune des liqueurs dont il étoit imbibé : c'eſt ainſi que chaque ſuçoir des plantes ne reçoit que la liqueur appropriée à ſon organe, & rejette toutes les autres.

Après la greffe, on emploie la taille pour donner plus d'abondance, de propreté & de durée aux arbres fruitiers. Elle eſt le chef-d'œuvre de l'art du jardinage : c'eſt elle qui débarraſſe l'arbre de ces *branches chiffonnes ;* foibles productions, qui ne deviendroient ni bon bois, ni branches à fruit ; qui retranche ces *branches gourmandes* qui enlevent la ſubſtance de l'arbre : c'eſt elle qui diſpoſe avantageuſement les branches qui viendront dans pluſieurs années, & qui conſerve les boutons à fruit, ou ceux qui promettent de le devenir. L'art de *pincer* eſt de ſon reſſort. Lorſque les branches pouſſent vigoureuſement dans l'été, on détruit avec l'ongle ou la ſerpe, l'extrémité de la branche ; & la ſeve, arrêtée par cette opération, fait développer pendant l'été des boutons à fruit.

La vertu reproductrice ſe trouve dans toutes les parties des arbres, dans les ſemences, dans les branches coupées que l'on pique en terre, & que l'on nomme *boutures ;* dans celles que l'on couche, & que l'on nomme *marcottes* ou *provins ;* dans les rejetons qui pouſſent au pied de l'arbre ; enfin dans les racines & dans les feuilles. Ces deux derniers moyens de multiplication ſont plus curieux qu'utiles, quoique cependant on puiſſe couper une forte racine en pluſieurs parties, & que l'on puiſſe ſur chacune d'elles greffer une branche, & les planter tout de ſuite aux lieux qu'on leur deſtine.

Un arbre pouſſe avec d'autant plus de vigueur, qu'on retranche une partie de ſes branches ; & l'on voit ſe développer ces eſpeces d'embrions de multiplication, dès que l'arbre eſt obligé de mettre au jour ceux qu'il tenoit en réſerve.

Les diverſes eſpeces d'arbres affectent le plus ordinairement des terrains & un climat appropriés à leur tempérament. La ſerre & les étuves ne ſuppléent que foiblement à la température du climat; les arbres délicats n'y végetent que languiſſamment.

Une preuve inconteſtable que les feuilles contribuent à la perfection du ſuc nourricier, c'eſt que les arbres dont les feuilles ont été rongées par les chenilles, ne donnent point de fruits, ou que des avortons, quoiqu'ils aient eu beaucoup de fleurs.

Quoique la réunion du bois & de l'écorce conſtitue l'organiſation de l'arbre, on en voit cependant qui rapportent des bourgeons, des feuilles, des fleurs & des fruits, du moins pendant quelque temps, quoique privés, ou en partie, ou entiérement, de l'un ou de l'autre. Ne voit-on pas tous les jours des ſaules pouſſer très-vigoureuſement, quoique n'ayant abſolument que l'écorce dans toute la longueur du tronc? On peut l'obſerver auſſi quelquefois dans les arbres fruitiers.

On lit dans l'Hiſtoire de l'Académie pour l'année 1709 une Obſervation curieuſe rapportée par M. *Magnol.* En Languedoc, dit-il, on ente les oliviers en écuſſon, au mois de Mai, ſur le tronc ou ſur les groſſes branches des vieux oliviers; on coupe enſuite & on détache l'écorce d'environ trois ou quatre doigts tout autour du tronc ou des branches, un peu au-deſſus de l'ente : la partie ſupérieure ne peut donc recevoir de nourriture par l'écorce; l'arbre cependant ne perd point ſes feuilles. Ce qu'il y a de remarquable, c'eſt que l'arbre porte dans cette année des fleurs & des fruits au double de qu'il avoit coutume d'en porter. Enſuite les branches qui ſont au-deſſus de l'ente, étant privées du ſuc qui doit monter par l'écorce, meurent, & les rejettons qui ſortent de l'ente, forment un nouvel arbre. Quelle que ſoit la véritable cauſe de ce phénomene, on obſerve que les plantes qui ont beaucoup de moëlle, comme le *roſier*, le *troéne* & le *lilas*, ont auſſi beaucoup de fleurs. L'expérience qui nous apprend qu'un arbre écorcé & laiſſé ſur pied, produit, au moins pendant une année, des feuilles, des bourgeons, des fleurs & des fruits, prouve que la ſeule sève propre à nourrir le bois, a formé auſſi tout le reſte : ainſi il n'eſt pas vrai, comme quelques-uns le croient, que la sève de l'écorce, celle de l'aubier, & celle du bois, nourriſſent & forment chacune une certaine partie à l'excluſion des autres.

Les arbres ſont quelquefois tout couverts de *mouſſe;* fauſſes plantes paraſites

parasites qui les alterent en les privant d'une partie de leur nourriture : il est essentiel de les garantir de cette espece de maladie pédiculaire. L'expédient de racler la mousse, est long, & très-imparfait dans bien des cas. M. *de Ressons* a proposé, ainsi qu'on le peut voir dans les Mémoires de l'Académie pour l'année 1716, de faire une incision dans toute la longueur de l'arbre, qui aille jusqu'au bois : il faut toujours la faire du côté le moins exposé au soleil, la trop grande chaleur empêcheroit la cicatrice de se fermer. Le temps de faire cette opération, après avoir préalablement nettoyé l'écorce, est depuis Mars jusqu'à la fin d'Avril ; en Mai, les arbres auroient trop de sève. Après l'incision, la fente s'élargit, parce que la sève étend l'écorce, & la plaie se referme au bout de deux ans. Par le moyen de cette opération, l'écorce est toujours nette, & il n'y vient plus de mousse : effet que M. *de Ressons* attribue à ce que la sève se distribue mieux dans l'écorce après l'incision, & ne se porte plus tant dans les racines des plantes parasites.

On peut observer tous les jours un phénomene singulier, remarqué par M. *Dodart*, & dont la cause véritable paroît encore inconnue (quoiqu'on ait bien disserté sur cet objet) ; c'est le parallélisme au plan d'où sortent les tiges, qu'affecte toujours la base des touffes d'arbres. Cette affectation est si constante, que si un arbre sort d'un endroit où le plan, soit d'un côté, horizontal, & de l'autre, incliné à l'horizon, la base de la touffe se tient, d'un côté, horizontale, & de l'autre, s'incline à l'horizon autant que le plan.

Lorsque certaines circonstances se réunissent, les gelées, même médiocres, peuvent devenir nuisibles aux arbres & à leur production. Il y a sur-tout deux circonstances fort à craindre ; l'une, que les arbres soient imbibés d'eau lorsque le froid survient & que le dégel soit brusque ; l'autre, que cela arrive lorsque les parties les plus tendres & les plus précieuses de l'*arbre*, les rejetons, les bourgeons & les fruits, commencent à se développer. Ce sont ces alternatives subites de gelées vives & de dégels, qui furent singuliérement funestes dans le terrible hiver de 1709 : les particules aqueuses gelées dans les arbres, en soulever ent l'écorce, & en détruisirent l'organisation. Aussi a-t-on observé que l'aubier de l'année 1709 ne s'est point converti dans les arbres en véritable bois ; la végétation ordinaire fut comme arrêtée là, mais elle reprit son cours dans les années suivantes. Les gelées fréquentes du printemps, quoiqu'assez foibles, peuvent souvent, à cause de ces circonstances,

faire beaucoup de mal. Les plantes résineuses sont moins sujettes à la gelée que les autres, parce que les matieres huileuses ne se gonflent pas comme l'eau par la gelée ; au contraire, elles se resserrent.

M. *Duhamel*, cet observateur si exact de la Nature, a remarqué que, lorsqu'on fait à une branche une incision circulaire de quelques lignes dont on enleve l'écorce, ou lorsqu'on fait une ligature à une jeune branche, il se forme aux extrémités de l'écorce coupée, deux bourrelets ; mais le plus haut est toujours plus fort que l'inférieur : effet produit par la plus grande abondance de seve descendante. M. *Duhamel* ayant observé l'analogie de ces bourrelets avec les grosseurs qui viennent à l'insertion des greffes, est parvenu à trouver le moyen de hâter & d'assurer la production des *boutures*, & même de faire réussir les plus rébelles, telles que celles du *catalpa*, qui restoit des dix à douze ans en terre sans y produire la moindre racine. Voici la maniere dont il faut procéder.

On fait faire à la branche, encore attachée à l'arbre, une partie des productions qu'elle feroit en terre. Après avoir coupé & enlevé l'écorce circulairement d'une ligne ou deux, & recouvert le bois de quelques tours de fil cirés, ou avoir serré la branche avec du fil de fer ou du fil ciré, on enveloppe cette partie avec de la mousse que l'on assujettit, ou avec de la terre humide. Dans le mois de Mars suivant, on observe un bourrelet chargé de mamelons ou de racines, & alors la réussite est certaine. On coupe les boutures au-dessous du bourrelet, on les met en terre, & elles poussent très-bien. Si à la portion des boutures qui doit être en terre, il y avoit des boutons, on les arracheroit, en ménageant seulement les petites éminences qui les supportent, puisqu'on a reconnu qu'elles sont disposées à fournir des racines.

L'art parvient quelquefois à vaincre la nature, & à la forcer. M. *de Buffon* a fait tourner à fruit deux branches de coignassier, en enlevant en spirale l'écorce de ces deux branches. Au lieu d'enlever l'écorce, il a quelquefois serré la branche ou le tronc de l'arbre avec une petite corde ou de la filasse, l'effet a été le même, & il recueilloit des fruits sur des arbres stériles depuis long-temps. L'arbre en grossissant ne rompt pas le lien qui le serre, il se forme seulement deux bourrelets, le plus gros au-dessus, & le moindre au-dessous ; & souvent dès la premiere ou la seconde année, la corde se trouve incorporée & recouverte de la substance de l'arbre.

Une autre expérience curieuse, faite par M. *Duhamel*, prouve que si l'on met une caisse dans une serre chaude, & qu'il y ait un cep de vigne dont le pied soit planté hors de la serre, la partie intérieure contenue dans la caisse & dans la serre, végétera pendant l'hiver, & la partie extérieure ne végétera pas. On place réciproquement la caisse extérieurement, & si on introduit une partie du cep dans la serre, la partie introduite végétera, & celle qui restera à l'extérieur, ne donnera aucun caractere de végétation. M. le Chevalier *Mustel* a répété ces expériences, & les a étendues sur des pommiers & des rosiers; le succès a été le même, un rosier a fleuri. D'où les plantes soumises à ces expériences, tiroient-elles la seve qui fournissoit à la végétation? Si la terre de la caisse & la tige se gelent, il ne peut donc pas y avoir une circulation ou une fluctuation de la seve, & les plantes tireroient uniquement leur nourriture de l'air? Attribuera-t-on ces phénomenes à une vitalité isolée, indépendante, dans chaque portion de la plante? La suspension de la seve n'a lieu que dans la partie gelée. Au reste, les chenilles se gelent complettement sans en périr: la circulation est comme suspendue dans la saison de l'hiver, chez le lérot, &c.

Voici encore une expérience qui a donné à M. *Duhamel* un résultat bien surprenant. Il fit planter des arbres, les branches dans la terre, & les racines en l'air: ils ont repris dans cette étrange position, les branches ont produit des racines, & les racines des feuilles. Ils ont poussé d'abord plus foiblement; mais dans quelques-uns de ces sujets, la différence au bout de quelques années ne s'appercevoit plus. Il a disposé des boutures les unes dans leur position naturelle, les autres dans une position renversée, & les a placées de maniere qu'elles poussoient alternativement des bourgeons & des feuilles, ensuite des racines, & après cela des bourgeons & des feuilles: la partie entourée de terre donnoit des racines; celle qui étoit à l'air donnoit des bourgeons & des feuilles. Les germes qui existent dans les arbres sont donc également propres à produire des bourgeons ou des racines.

Il suit de ce qui précede, ainsi qu'il est dit dans l'Encyclopédie, que plus on étudie la Nature, plus on est étonné de trouver dans les sujets les plus vils en apparence, des phénomenes dignes de toute l'attention & de toute la curiosité du Philosophe. Ce n'est pas assez de la suivre dans son cours ordinaire & réglé; il faut quelquefois essayer de la dérouter, pour connoître toute sa fécondité & toutes ses ressources. Le

peuple rira du Philosophe, quand il le verra occupé dans ses jardins à déraciner des arbres pour les mettre la cime en terre & les racines en l'air; mais ce peuple s'émerveillera, quand il verra les branches prendre racine, & les racines se couvrir de feuilles. Tous les jours le Sage joue le rôle de *Démocrite;* & ceux qui l'environnent, celui des *Abdéritains.* Pour completter l'histoire de cet article, *voyez les mots* BOIS, PLANTE & FLEUR.

Maladies des Arbres & Plantes.

Les arbres, ainsi que les autres êtres organisés, sont sujets à plusieurs especes de maladies occasionnées par l'altération des solides, ou par celle des fluides. Les maladies les plus ordinaires des plantes peuvent, selon M. *Adanson*, se distinguer comme les causes qui les produisent, en externes & en internes. On en reconnoît quinze especes d'externes: savoir, 1°. la *brûlure* ou le blanc; 2°. le *givre;* 3°. la *rouille;* 4°. la *nielle;* 5°. le *charbon;* 6°. l'*ergot* ou le clou; 7°. l'*étiolement;* 8°. la *jaunisse* ou chûte prématurée des feuilles; 9°. la *mousse;* 10°. les *gerces* ou le cadran; 11°. la *roulure;* 12°. la *gélivure;* 13°. la *champlure* & le *gélis;* 14°. l'*exfoliation;* 15°. les *galles.* On reconnoît huit maladies dues à des causes internes; savoir, 1°. les *exostoses* ou excroissances; 2°. la *décurtation* & le *couronnement* ou branches mortes; 3°. la *fullomanie;* 4° *le dépôt;* 5°. la *pourriture;* 6°. la *carie* ou moisissure; 7°. les *chancres* ou ulceres coulans; 8°. enfin la *mort subite.*

Les arbres fruitiers, ainsi que les arbres des forêts, ont leurs maladies particulieres. Les feuilles des arbres fruitiers deviennent quelquefois *jaunes;* cet effet est produit par le défaut de sucs nourriciers: on y remédie en mettant au pied des arbres dans les terres légeres, de la suie & des cendres; & dans les terres froides du fumier de pigeon. L'eau dissout les sels contenus dans ces matieres: ils sont pompés par l'arbre, qui reverdit aussi-tôt, & prend une nouvelle vie. On voit quelquefois dans les grandes chaleurs de l'été, les feuilles de quelques arbres fruitiers, pencher & se faner: on a beau arroser l'arbre, les feuilles ne se raniment point. Le véritable remede est d'arroser les feuilles: l'eau qui entre dans les vaisseaux absorbans, répandue sur la surface des feuilles, répare la trop grande transpiration occasionnée par la chaleur, & le feuillage se ranime. Sans ce soin, il seroit tombé, & cet accident auroit été suivi quelquefois de la mort de l'arbre. Les

feuilles tombent auſſi aux plantes trop abreuvées d'eau, ou qui ont les racines dans l'eau.

La *brûlure* ou le blanc (*candor*), eſt cette blancheur qu'on voit quelquefois par taches ſur les feuilles des plantes, qui les fait paroître vides & comme tranſparentes : elle n'arrive que lorſqu'après une pluie le ſoleil vient à donner vivement ſur ces feuilles, avant qu'elle ait eu le temps de s'évaporer. Lorſque toutes en ſont attaquées, la plante périt ordinairement quelques jours après. Cette maladie eſt plus commune dans les pays très-chauds que dans nos climats tempérés. La plupart des Auteurs ont prétendu, d'après M. *Huet*, que la brouiture, appellée la *brûlure*, étoit due à l'action des rayons du ſoleil raſſemblés au foyer des gouttelettes d'eau répandues ſur les feuilles chargées de pouſſiere ; mais comme ce phénomene arrive auſſi ſouvent lorſque l'eau eſt étendue comme un vernis ſur les feuilles non poudreuſes, que lorſqu'elle eſt diſperſée en gouttelettes, l'on pourroit conclure que cette maladie vient ou d'un épuiſement de la ſeve, ou d'une deſtruction des pores, ou de la putréfaction des ſucs.

La *pannachure* reconnoît à-peu-près la même cauſe, & elle ſe rencontre plus ſouvent dans les plantes languiſſantes. Des Cultivateurs donnent auſſi le nom de *meunier* au *blanc ;* c'eſt, diſent-ils, une eſpece de lepre végétale; cette maladie gagne peu après les feuilles, les bourgeons, les fleurs, les fruits, & les rend comme couverts d'une ſorte de matiere cotonneuſe, qui bouchant les pores, empêche leur tranſpiration. Les pêchers, le melon & le concombre ont communément le meunier.

La *nielle* eſt ce vice qui réduit en pouſſiere noire les fleurs des blés ; les plantes dans leſquelles on l'a obſervée juſqu'ici, ſont à-peu-près les ſuivantes ; le *froment*, le *ſpeautre* ou *froment locar*, le *ſeigle*, l'*orge*, l'*eſcourgeon*, l'*avoine*, la *perſicaire*, la *ciguë aquatique* (*phellandrium*), la *berce*, la *ſcorſonere de marais*, la *ſavonniere*, l'*œillet ſauvage* & le *maïs*. Nous avons donné à la ſuite du mot *blé* les détails qui concernent la la *nielle*, la *rouille*, la *coulure*, le *charbon*, la *carie*, &c. & à la ſuite du mot *ſeigle*, ce que c'eſt que l'*ergot*.

Les vents d'Eſt & de Nord-Eſt, qui ſoufflent ſouvent dans le printemps, occaſionnent dans les plantes une ſi grande tranſpiration, que les fleurs ſe détachent & les fruits coulent. Dans ce cas il faut arroſer les arbres de pluſieurs ſeaux d'eau; un arroſement en forme de

pluie fine, feroit vraifemblablement auffi très-bien fur les feuilles & fur les fleurs.

Les arbres, fur-tout dans les terrains humides, font fujets à être quelquefois tout couverts de mouffe, de lichens, d'agarics, &c. Ces fauffes plantes parafites qui tiennent immédiatement à l'intérieur de l'écorce & à l'aubier, les alterent, foit en bouchant les pores de la tranfpiration, lorfqu'elles font en trop grande quantité, foit en s'appropriant une partie des fucs nourriciers. C'eft ce qui forme la maladie appellée *mouffe*. Outre les moyens indiqués plus haut pour les en garantir, les livres d'Agriculture confeillent de déchauffer ces arbres, & d'y mettre du fumier de mouton.

Le *chancre* eft une efpece de fanie corrofive ou d'ulcere coulant, qui altere l'écorce de l'arbre & même le bois; elle fouleve l'écorce, gagne de proche en proche, & fuinte fous la forme d'une eau rouffe, corrompue & âcre, au travers des fentes corticales, même dans les temps de fécherefle. Les poiriers font affez fujets à cette maladie. Le meilleur remede eft de couper jufqu'au vif l'endroit malade, & de le couvrir enfuite de boufe de vache. On doit faire la même chofe aux parties des arbres fruitiers dans lefquelles s'extravafe la gomme. Cette extravafion du fuc propre peut être regardée comme une forte d'hémorrhagie. Cet accident eft fouvent plus utile que nuifible aux arbres qui donnent les réfines & les gommes; des incifions faites à ces arbres pourroient les garantir de cette maladie qui attaque quelquefois le bois, & dont il découle une liqueur fanieufe. Il ne faut pas confondre les ulceres corrofifs avec les *abreuvoirs* ou *gouttieres* dont nous parlerons ci-après, & qui rendent quelquefois auffi de l'eau, mais feulement dans les temps de pluie.

La *carie* eft une efpece de moififfure du bois, qui le rend mou & d'une confiftance peu différente de la moëlle ordinaire des arbres. Cette maladie, qui a fon principe dans les racines, enfuite au bas du tronc, reconnoît trois caufes externes; favoir le grand chaud, le grand froid, & le féjour de l'eau ou l'écorchure des racines. Lorfque la carie eft dûe au grand chaud, on l'appelle auffi *échauffure*, comme on dit du *bois échauffé*. (Les Charpentiers appellent *bois pouilleux* un bois échauffé plein de taches rouges & noires, qui marquent qu'il fe corrompt).

La trop grande humidité des terrains donne fouvent lieu aux liqueurs qui doivent porter la nourriture dans l'arbre, de fe corrompre; ce

qui fait pourrir les racines & même l'arbre. Ce qu'on a de mieux à faire dans ces circonſtances, c'eſt de couper juſqu'au vif les racines pourries, de remettre au pied de l'arbre de la terre neuve, & de faire des tranchées pour l'écoulement des eaux.

La *pourriture* ordinaire eſt cette diſſolution qui arrive au bois du tronc des arbres, & qui les creuſe en commençant communément par le haut, & deſcendant inſenſiblement juſqu'aux racines. On la remarque principalement dans les arbres qui ont eu le faîtage ou quelque groſſe branche caſſée ou coupée. Le chicot meurt peu-à-peu, & s'il n'eſt pas recouvert entierement d'écorce, l'eau s'y inſinue, & la putréfaction ſe prolonge dans les couches ligneuſes du tronc qui lui ſont oppoſées. Si c'eſt la tête de l'arbre qui eſt coupée, alors la pourriture prend au centre du tronc & gagne promptement, de maniere qu'il ſe trouve creuſé en peu de temps; c'eſt ce qu'on voit arriver à tous les ſaules qu'on étête annuellement. Les trous qui ſe forment dans le bois pourri des chicots, s'appellent *abreuvoirs* ou *gouttieres*, parce qu'ils retiennent l'eau des pluies. On prévient cet accident, en faiſant une coupe très-obliquement à l'horizon, & preſque verticale, parce que l'eau ne pourra ſéjourner long-temps ſur la plaie, qui ſera d'ailleurs bien plutôt recouverte d'écorce; auſſi ſe contente-t-on ſouvent de cerner l'arbre juſqu'au vif. Un accident qui ſurvient auſſi aux jeunes arbres étêtés, c'eſt un gonflement, & même des tubercules au bout du tronc, ſous leſquels on voit le tiſſu cellulaire réduit en une ſubſtance gélatineuſe. On guérit ſouvent cette maladie par les inciſions; cet état de l'arbre eſt un ſigne diagnoſtique qu'il eſt languiſſant, & qu'il n'a encore aucune nouvelle racine.

Quoique l'on voie pluſieurs arbres, tels, par exemple, que le *tilleul*, ſe plaire dans des terrains un peu humides, le fumier mis en trop grande abondance dans ces ſortes de terrains, y fermente, s'y pourrit & infecte le terrain, dans lequel s'alterent alors les racines les plus délicates du chevelu des plantes.

Le *dépôt* eſt un amas de ſuc propre ou réſineux ou gommeux, & qui occaſionne la mort des branches où il ſe fait. Il a pour cauſe l'extravaſion du ſuc propre dans le tiſſu cellulaire, ou dans les vaiſſeaux ſéveux, dans leſquels il occaſionne des obſtructions. On remédie à ce mal, en emportant avec la ſerpette l'endroit où s'eſt fait le dépôt, ou bien en faiſant une inciſion longitudinale à l'écorce; ce qui produit une

éruption. Cette évacuation eſt analogue à l'hémorrhagie des animaux.

Quelques eſpeces d'arbres, dans les terrains gras, ſont ſujets à une ſorte de pléthore ; tel eſt l'*orme à large feuille*, dont la sève, dans de ſemblables terrains, rompant le tiſſu cellulaire, s'extravaſe entre l'écorce & le bois : on voit les feuilles des arbres attaqués de cette maladie, jaunir & ſe deſſécher. M. *Duhamel* penſe que des inciſions longitudinales, en donnant l'écoulement à cette sève ſurabondante, pourroient la guérir. Les *chênes*, les *frênes*, les *hêtres* & l'*orme à petite feuille* ne ſont point expoſés dans le même terrain, à cette ſorte de maladie.

Les arbres ſont ſujets à être attaqués d'un maladie, qui ſouvent leur eſt mortelle : on voit la sève s'extravaſer naturellement à travers l'écorce. Cette sève a une ſaveur mielleuſe ; elle attire les fourmis & les abeilles.

Il s'éleve quelquefois ſur les arbres des eſpeces d'*exoſtoſes* recouvertes de l'écorce ridée de l'arbre. Ces exoſtoſes ou excroiſſances que l'on appelle *loupes* ou *tumeurs végétales*, ſont d'un bois très-dur, dont les directions des fibres ſont en différens ſens. On les appelle *bois tranché*, *bois noueux* & *bois à rebours*. M. *Duhamel* ignore quelle en peut être la cauſe ; quelque eſſai qu'il ait tenté, il n'a pu artificiellement en faire naître ſur un arbre. Mais M. *Adanſon* dit que ce mal eſt dû à un développement de la partie ligneuſe plus abondant dans ces endroits qu'ailleurs, cauſé ſoit par un coup de ſoleil vif, ſoit par une forte gelée, ou par la piquûre d'un inſecte, ou d'une pointe qui traverſant l'écorce & pénétrant un peu dans le bois, en altere & dérange les couches & les fibres nouvelles. Quant aux *boſſes* qui naiſſent autour des greffes, M. *de Tournefort* en explique la cauſe dans ſon *Diſcours ſur les maladies des plantes* ; elles proviennent, dit-il, de ce que les vaiſſeaux de la greffe ne répondent point bout à bout aux vaiſſeaux du ſujet ſur lequel on l'applique. Il n'eſt pas poſſible que le ſuc nourricier les enfile en ligne droite ; les levres des écorces des arbres que l'on taille, ſe tuméfient d'abord par le ſuc nourricier qui ne peut paſſer outre, parce que l'extrémité des vaiſſeaux coupée eſt pincée, & comme cautériſée par le reſſort de l'air, ce qui forme un bourrelet, qui s'étend inſenſiblement de la circonférence vers le centre, par l'alongement des fibres ; celles du chicot ne pouvant s'alonger, ſe durciſſent extrêmement, & forment les nœuds qui ſe trouvent dans le bois : on voit de ces nœuds dans des planches de ſapin ; ils s'en détachent ordinairement comme une cheville que l'on chaſſe de ſon trou.

Les

Les *gerces* ſont ces fentes longitudinales qui ſuivent la direction des fibres du bois, & qui ſans ſe réunir reſtent enfermées dans l'intérieur des arbres, où on les diſtingue extérieurement par une arête de la couche ligneuſe qui s'eſt appliquée deſſus. Cette maladie arrive ſouvent par une abondance de ſeve : le remede eſt alors de faire beaucoup de fentes longitudinales dans l'écorce, ou de retrancher des racines. On appelle *bois cadrannés* ceux dont le cœur, en ſe deſſéchant, forme des fentes qui rayonnent au centre, comme les lignes horaires d'un cadran. C'eſt un ſigne de la mauvaiſe qualité du vrai bois.

Le grand froid faiſant quelquefois geler les parties aqueuſes qui ſont dans l'arbre, ces petits glaçons, par leur force expanſive, occaſionnent auſſi des gerçures à l'arbre dans toute ſa longueur : ces gerçures ſont accompagnées de bruit à l'inſtant de la rupture. Les plantes meurent de même, ſi après une forte gelée, le dégel eſt trop vif : c'eſt pour cela que les grands maux de la gelée arrivent plutôt aux plantes expoſées au midi ou dans des lieux humides & ſujets aux brouillards, qu'à celles qui ſont expoſées au nord, ou au ſec ; & la glace des arbres qui ſe fond avant l'action immédiate du ſoleil, ne les endommage nullement.

C'eſt ſur ce principe que les habitans du Nord, lorſqu'ils ont un membre gelé, le frottent d'abord dans la neige, ou ne l'expoſent que peu-à-peu à la chaleur ; & que lorſqu'ils l'expoſent ſubitement au grand feu, il tombe en pourriture. C'eſt encore par la même raiſon que la viande gelée a plus de goût lorſqu'on la fait dégeler lentement dans l'eau fraîche, avant de la cuire.

La maladie qu'on appelle en terme de forêt *gélivure* ou *geliſſure*, & qui a plutôt lieu à l'expoſition du Nord qu'à celle du Midi, eſt un aubier ou bois imparfait qui ſe trouve entre deux couches de bon bois ; on l'appelle *gélivure entrelardée*, lorſque l'aubier ſe trouve enfermé avec une portion d'écorce dans de nouveau bois qui les a enfermés dans l'intérieur de l'arbre.

La maladie appellée *givre* eſt différente de la gélivure, & paroît auſſi directement oppoſée, & dans ſa cauſe & dans ſa nature, à la brûlure qui vient de la chaleur. *Voyez* GIVRE.

La *roulure*, ce défaut qui déprécie tant le bois, eſt un vide, une ſéparation entre les couches ligneuſes. Sa cauſe eſt due à l'enlévement de l'écorce de deſſus le bois, ou à ſon écartement pendant le temps

de la ſeve. Alors le bois ne ſe prêtant pas toujours à la formation de la couche ligneuſe, c'eſt l'écorce qui fournit le nouveau bois qui n'eſt pas appliqué exactement à l'ancien, entre lequel il laiſſe un intervalle. Ce bois ſe nomme *bois roulé*, ou *bois rouli ;* & l'on appelle *bois mouliné* celui qui eſt percé de vers.

L'écorce des branches du frêne & celle du tronc, ſont quelquefois toutes *galeuſes ;* le bois lui-même eſt tout couvert de rugoſités : ces arbres ordinairement deviennent tortus & mal faits. Il ſeroit bon d'obſerver ſi cela ne donneroit pas lieu au bois d'être coloré de quelques veines variées en couleurs, ce qui lui donneroit un mérite.

La *champlure* n'attaque guere que des plantes délicates & tardives, telles que la vigne ; elle conſiſte en ce que les ſarmens ſe ſéparent preſque d'eux-mêmes, comme les épiphyſes ſe ſéparent du corps des os dans les jeunes animaux ; les ſarmens en ſont quelquefois diminués au point qu'il ne reſte pas ſuffiſamment de bois pour la taille ſuivante : cette maladie eſt entierement dûe à la gelée qui ſurprend les ſarmens avant qu'ils ſoient devenus ligneux.

Le *gelis* eſt une mortalité qui differe de la *champlure*, en ce que les plantes qui en ſont attaquées ne ſe ſéparent pas par articulations.

Quant à ce qui regarde les galles, *voyez l'article* GALLES.

On appelle *étiolement* cet état de maigreur, pendant lequel temps les plantes pouſſent beaucoup en hauteur, peu en groſſeur ; & périſſent ordinairement avant que d'avoir produit leur fruit. La cauſe en eſt dûe à ce qu'elles ſont plantées ou trop ſerrées, ou dans des lieux privés du courant de l'air & de la lumiere du ſoleil.

La *décurtation*, ſoit dans les épis, ſoit dans les branches d'arbres qui l'éprouvent quelquefois dans leurs rameaux, tels que le *tilleul*, l'*orme*, le *mûrier noir*, l'*oranger*, le *citronier*, le *pêcher*, & quelquefois le *noiſetier* & le *prunier*, ſoit dans les vieux arbres qu'on appelle pour cela *couronnés*, ou d'*entrée*, ou en *retour*, eſt un retranchement produit par une ceſſation d'accroiſſement dans la partie ſupérieure du nouveau jet encore herbacée : cette partie jaunit bientôt, meurt & ſe détache de la partie inférieure qui continue de végéter. Cette maladie eſt ſouvent occaſionnée ou hâtée par quelques coups de ſoleil, ou par la ſéchereſſe, ou par la gelée, ou par l'étiolement, ou par le défaut de ſucs propres au développement & à la maturité des parties, &c. La *décurtation* des épis diminuant la quantité des grains, on peut la prévenir

en fourniſſant au froment plus de ſuc par le moyen d'un labour fait avant l'apparition des épis, afin d'augmenter leur groſſeur & leur longueur.

La *fullomanie*, qui eſt cauſée par la trop grande quantité de ſucs groſſiers, eſt une abondance prodigieuſe de feuilles à la production deſquelles un plante s'abandonne, ce qui l'empêche de donner des fleurs & des fruits : on y remédie en retranchant de groſſes racines, ou mieux encore par la taille.

Le tonnerre, les vents, les coups de ſoleil, les grands froids & les grêles mutilent quelquefois les arbres, en produiſent l'exfoliation, c'eſt-à-dire, le deſſéchement de l'écorce & du bois. Ce qu'il y a de mieux à faire alors, eſt de retrancher les parties altérées; les racines pouſſant avec plus de vigueur, donnent de nouvelles branches.

Les coups de ſoleil produiſent ſur-tout la mort ſubite des herbes annuelles & délicates.

Les ſcarabées, les chenilles, les cantharides & les pucerons attaquent les feuilles des arbres; les guêpes & autres mouches dévorent les fruits; le mieux eſt d'attirer ces dernieres dans des bouteilles d'eau miellée où elles périſſent.

Les vers des hannetons rongent quelquefois l'écorce des racines des jeunes arbres, & les font périr. Heureuſement ces inſectes ne paroiſſent pas en auſſi grande quantité toutes les années. Si, dans ces circonſtances, on s'aviſoit de fumer les arbres, on les attireroit encore davantage. On voit quelquefois des arbres, tels que des ormes & des aulnes, percés d'une multitude de petits trous par des vers rouges : s'ils ne ſont pas trop abondans, il faut les tuer dans leur trou avec une longue aiguille; mais quelquefois ils percent l'arbre d'un ſi grand nombre de trous, qu'ils l'affoibliſſent, & que le vent le renverſe. Dans les forêts, on remarque des arbres où il y a des trous à y mettre le doigt: ces trous creuſés en deſſous, ſont formés par de gros vers qui rongent le bois.

De-là l'origine de ces voûtes ſi communes dans les arbres, ſur-tout dans le baobab en Afrique, où l'on ſuſpend les cadavres des Guiriots. *Voyez* BAOBAB.

Les lapins, les bêtes ſauvages & les beſtiaux font, comme l'on ſait, de très-grands dommages au bois, & retardent beaucoup ſon accroiſſement.

ARBRE D'AMOUR. *Voyez* ARBRE DE JUDÉE.

ARBRE DE BAUME, ainſi nommé par les habitans des Iſles Antilles. Cet arbriſſeau porte des feuilles aſſez ſemblables à celles de la *ſauge*, mais plus épaiſſes, plus farineuſes, & ſans odeur: on remarque ſur ces feuilles dix à douze petites graines rudes. Lorſqu'on arrache les feuilles, il ſort de leur queue quelques gouttes d'une liqueur jaune, ſans odeur, un peu amere & aſtringente. On conſerve cette liqueur précieuſement dans des fioles, & on en fait uſage comme *du baume du Pérou*, pour les bleſſures: il n'en differe gueres que par l'odeur qui lui manque.

ARBRE DE CIRE, eſpece de *galé* connu ſous le nom de *myrica*, & qui n'eſt pas l'eſpece appellée *piment royal*. C'eſt un arbriſſeau aquatique, dont les uns portent les fruits, & les autres les fleurs fécondantes: il y en a deux eſpeces très-curieuſes. L'une croît à la Louiſiane, où on l'appelle *arbre de cire;* & l'autre eſpece, qui eſt petite, croît à la Caroline, & eſt connue ſous le même nom. L'arbre de cire croît à la hauteur de nos petits ceriſiers; il a le port du myrte, & ſes feuilles ont auſſi à-peu-près la même odeur. Ces arbres ont été ainſi nommés, parce que leurs baies qui ſont de la groſſeur d'un grain de coriandre & d'un gris cendré, contiennent des noyaux qui ſont couverts d'une eſpece de *cire*, ou plutôt d'une eſpece de *réſine* qui a quelque rapport avec la cire.

Les habitans de ces pays retirent de ces baies, en les faiſant bouillir dans de l'eau, une eſpece de cire verte qui ſurnage, & dont on peut faire des bougies. Une livre de graine produit deux onces de cire; un homme peut aiſément en cueillir quinze livres en un jour: ils ſont parvenus depuis quelque temps à avoir cette cire aſſez blanche, ou du moins jaunâtre. Pour cela, ils mettent les baies dans des chaudieres, & ils verſent deſſus de l'eau bouillante, qu'ils reçoivent dans des baquets, après avoir laiſſé fondre la cire pendant quelques minutes. Quand l'eau eſt refroidie, on trouve deſſus une cire réſineuſe qui eſt jaunâtre; mais la réſine qui ſurnage enſuite en répétant l'opération, eſt plus verte. Cette cire réſineuſe eſt ſeche; elle a une odeur douce & aromatique, aſſez agréable: on la réduit aiſément en poudre graſſe; mêlée avec un peu de cire ou de ſuif, elle prend un peu plus de corps & de blancheur ſur le pré, mais toujours moins que la vraie cire. L'eau qui a ſervi à faire fondre cette cire, eſt aſtringente. On prétend

qu'en faifant fondre du fuif dans cette eau, il acquiert prefqu'autant de confiftance que la cire. Plufieurs perfonnes de la Louifiane ont appris par des Efclaves fauvages de la Caroline, qu'on n'y brûloit point d'autre bougie que celle qui fe fait de la cire dont il eft queftion. Un arbriffeau bien chargé de fruit peut avoir, en fix livres de graine & une livre de fruit, quatre onces de cire.

Quand on a enlevé la cire de deffus les baies, on apperçoit fur leur furface une couche d'une matiere qui a la couleur de la *laque:* l'eau chaude ne la diffout point, mais l'efprit-de-vin en tire une teinture.

Cet arbriffeau eft encore trop rare en France, pour qu'on ait pu en reconnoître d'autres ufages que ceux que l'on a appris des habitans de la Louifiane. M. *Duhamel*, dont les travaux & les vues tendent toujours à l'utilité, propofe d'effayer à naturalifer cet arbre, dont nous pourrions tirer de grands avantages. Il faudroit, dit-il, prendre de bonnes graines des deux efpeces d'arbres dont nous venons de parler, les femer dans des terrines ou caiffes, afin de les enfermer dans les orangeries jufqu'à ce que les tiges fuffent un peu groffes; car ces jeunes arbres craignent nos grands hivers: on pourroit alors les mettre en pleine terre dans un lieu humide, avec la précaution de les couvrir d'un peu de litiere. Lorfqu'ils auroient paffé quelques années, il y auroit lieu d'efpérer qu'ils fubfifteroient. M. *Duhamel* en a vu en Angleterre & à Trianon qui étoient chargés de fleurs & de fruits.

Toutes les obfervations s'accordent à confirmer fon fentiment. L'efpece du Canada eft, dit-on, la même que celle qui nous vient de la Louifiane : ce qui n'eft pas furprenant; car il y a des efpeces de plantes qu'on trouve dans les pays chauds, & dans la partie froide de la Zone tempérée; telle eft, dit cet Académicien, l'épine blanche, & une efpece de *piment royal*, dont je n'avois point parlé; arbufte très-odorant qui fe trouve en Efpagne, en Canada, en France, en Portugal & en Suede: on l'appelle même *galé du nord.* Pris en infufion, il enivre & entête violemment. Beaucoup de plantes fe naturalifent dans les endroits où on les cultive, fur-tout lorfqu'elles ont été amenées à la température du climat par degrés infenfibles; ce qui fait penfer à M. *Duhamel*, que les ciriers qui proviendroient de graines élevées dans ce pays, feroient moins tendres à la gelée que ceux qui viennent des femences que l'on a envoyées de la Louifiane. Suivant les Voyageurs, on trouve les *ciriers* à l'ombre des autres arbres : on en voit qui font expofés au

ſoleil; d'autres dans des lieux aquatiques, d'autres dans des terrains ſecs, enfin on en trouve indifféremment dans les pays chauds & les pays froids; toutes obſervations qui, comme nous l'avons dit, confirment le ſentiment de ce ſavant Académicien. *Voyez les eſpeces de* galé, *à l'article* MYRTE BATARD.

Il croît auſſi à la Chine une eſpece d'arbre de cire, mais qui y eſt très-rare; on l'y nomme *pe-la-chu.* Sur les feuilles de cet arbre s'attachent de petits vers, qui y laiſſent des rayons de cire bien plus petits que ceux des abeilles. Cette cire eſt très-dure, très-luiſante, mais écailleuſe, & coûte beaucoup plus cher que la cire des abeilles. (*Du Halde*).

Suivant une lettre du Pere d'*Incarville*, écrite de la Chine à M. *Geofroi*, on retire la cire blanche des vers même. On trouve, dit-il, dans une Province de cet Empire, de *petits vers* qui ſe nourriſſent ſur un arbre. On les ramaſſe, on les fait bouillir dans l'eau, & ils rendent une eſpece de graiſſe, qui étant figée, eſt la cire blanche de la Chine.

ARBRE CONIFERE, *arbor conifera.* Les Botaniſtes donnent ce nom aux végétaux qui portent des fruits de figure conique, comme le *cedre*, le *pin*, le *ſapin*, le *picéa*, le *mélèze.* Voyez ces mots. Ces fruits qu'on appelle *cônes*, ſont écailleux, ſecs & durs, pyramidaux, ou compoſés d'un amas de couches ligneuſes, attachées à un axe commun, dont les interſtices ſont remplis de ſemences. Le bois de ces arbres eſt peu ſujet à ſe corrompre. On donne auſſi le nom de *cônes de cyprès* à la noix de cyprès. *Voyez* CYPRÈS.

ARBRE DU DIABLE. On appelle ainſi un arbre qui croît en Amérique. Son fruit, dans l'état de maturité, eſt élaſtique; deſſéché par la chaleur du ſoleil, il ſe gerce, ſe fend avec éclat, & lance au loin ſes graines: c'eſt à ce jeu de la nature que cet arbre doit ſon nom. En effet, dans le temps du développement de ſes graines, le fruit produit l'effet d'une petite artillerie dont le bruit ſe ſuccede rapidement, s'entend d'aſſez loin, & arrête le Voyageur étonné. Ces mêmes fruits, tranſportés avant leur maturité dans un endroit ſec, ou expoſés ſur une cheminée à la douce impreſſion de la chaleur, s'y deſſechent peu-à-peu, & préſentent le même phénomene.

ARBRE DE DIANE. *Voyez à l'article* ARGENT.

ARBRE D'ENCENS, *terebinthus piſtaciæ fructu non eduli. Plum.* Arbre

qui croît dans la Guyanne. Son bois eſt rougeâtre, & il en diſtille abondamment une gomme réſine d'une couleur ſemblable à la gomme élémi. On la brûle dans les Egliſes de Cayenne au lieu d'encens : ſon odeur eſt peu agréable. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

ARBRE A ENIVRER LES POISSONS. Il n'a point d'autre nom, & tire ſon nom de ſon effet. Cet arbre, qui croît aux Antilles, eſt de la groſſeur d'un grand poirier. Il porte des feuilles aſſez ſemblables à celles des pois communs, mais plus épaiſſes. Son bois eſt jaune & aſſez dur.

Au rapport du Pere *du Tertre*, on prend l'écorce des racines de cet arbre, on la pile, on la réduit comme du tan, & on la met dans des ſacs. Lorſqu'on veut aller pêcher dans quelques rivieres ou quelques baies de mer, on ſuſpend ces ſacs dans l'eau, on les y agite; toutes les particules d'écorce qui ſe détachent, ſe répandent dans l'eau, & le poiſſon qui avale continuellement de l'eau, pour en tirer ſa nourriture & pour en extraire de l'air, eſt enivré par ces corpuſcules : il bondit ſur les eaux, perd ſa force, nage ſur le dos, de côté & de travers : il vient ſe jetter ſur les rivages, met la tête à l'air, & cherche inutilement à fuir cette eau empoiſonnée. On prend alors facilement quantité de poiſſons, grands, petits, & même des tortues. Peut-être que cet arbre eſt le même que le *conani*, du moins ce dernier poſſede la même propriété. *Voyez Conani.*

ARBRE DONT ON RETIRE DE L'HUILE. Cet arbre eſt nommé à la Chine *ton-chu*. Au premier aſpect, il reſſemble aſſez au noyer : ſes noix ne ſont pleines que d'une huile un peu épaiſſe, mêlée avec une pulpe huileuſe, que l'on exprime fortement.

On fait uſage de cette huile comme du vernis. On la fait cuire avec de la litharge, & on l'applique ainſi ſur le bois, qu'elle défend de la pluie; on l'applique auſſi ſur les carreaux des appartemens, qui, par ce moyen, deviennent beaux & luiſans. On ajoute à cette huile de la couleur, lorſqu'on veut peindre un appartement; & on l'applique, après avoir enduit les boiſeries d'une pâte préparée : voilà ce qui forme une eſpece de laque. L'éclat de ce vernis eſt preſque égal à celui du *tſi-chu*. Voyez ARBRE DU VERNIS.

Cette huile priſe intérieurement peut incommoder, ainſi qu'on en a vu des exemples. Il croît naturellement ſur les montagnes de la Chine, une autre eſpece d'arbre, dont les fruits ſont des baies vertes, d'une figure irréguliere contenant des noyaux cartilagineux. Ces fruits

conservés rendent une grande abondance d'une excellente huile, la meilleure de la Chine. (*Du Halde*).

ARBRE DE JUDÉE OU DE JUDAS, OU GAINIER, *siliquastrum*. Cet arbre, différent de celui qui donne le baume de la Mecque, est nommé *gaînier*, parce que ses gousses sont faites comme des gaînes à couteau. Le *gaînier* porte des fleurs légumineuses, agréables, purpurines & entassées plusieurs ensemble. M. *Deleuze* observe qu'elles different cependant des fleurs légumineuses ordinaires, en ce que les dix étamines qu'elles renferment ne sont pas, comme dans les autres, réunies en une espece de gaîne, mais entiérement séparées, & que l'étendard est placé au dessous des aîles. Ces fleurs naissent & s'épanouissent au printemps, avant les feuilles; il leur succede des gousses longues, très-applaties, membraneuses, purpurines, renfermant des semences ovales, plus grosses que des lentilles, dures. Ses feuilles ressemblent à celles de l'*asarum*: elles sont grandes, fermes, & forment un très-bel effet: elles ne sont point sujettes à être endommagées par les insectes. Cet arbre fleurit dans le mois de Mai, & ses fleurs se conservent dans leur beauté près de trois semaines. Il fait un bel effet dans les bosquets printaniers. Son bois est d'une assez belle couleur, dur & cassant. On confit au vinaigre les boutons de ses fleurs; ils ont cependant peu de goût, & sont ordinairement fort durs; cet arbre s'éleve facilement de semence, & vient très-bien dans les terrains secs.

ARBRE DE LA FOLIE, est l'arbre d'où découle la résine appellée *caragne*. Voyez ce mot.

ARBRE LAITEUX DES ANTILLES, *sideroxillon*, ainsi nommé, parce qu'il sort en grande abondance, des incisions qu'on lui fait, un suc laiteux, âcre & caustique. Cet arbre croît naturellement sur les rochers de la Louisiane: son bois est si tendre, qu'en le secouant on casse ses branches. D'un coup de bâton on le fait sauter en pieces. Il s'éleve à la hauteur de deux piques, & est de la grosseur de la jambe. Cet arbre est le même que le *thé de Boerhaave*, que l'on cultive en pleine terre depuis quelques années aux environs de Londres. Ses fleurs sont petites, divisées en cinq parties, & placées, ainsi que les épines que cet arbre porte, aux aisselles des feuilles. A ces fleurs succedent des baies qui ont la figure de poires, & qui renferment un noyau dur & assez long. Ses feuilles ressemblent un peu à celles du laurier; elles tombent

tombent pendant l'hiver, & elles n'ont ni le parfum, ni les autres vertus du thé ordinaire.

ARBRE DE MILLE ANS. *Voyez à la fin de l'article* PAIN DE SINGE.

ARBRE DE MOYSE, ou BUISSON ARDENT. *Voyez à la suite de l'article* NEFLIER.

ARBRE DE LA NOUVELLE ESPAGNE, ou ARBRE DU PAPIER, *arbor papyracea.* Espece de palmier qui croît dans la nouvelle Espagne, & est nommé par les habitans du pays *Guajaraba.* La tige de cet arbre est rougeâtre. La feuille est grande, verte, & quelquefois rouge, épaisse & ronde : elle sert de papier aux Indiens : ils écrivent sur cette feuille avec des stilets. Son fruit est une espece de raisin, gros comme une aveline, de la couleur des mûres : il est fort bon à manger. On voit un de ces jeunes arbres dans les serres du Jardin du Roi.

Il croît aussi dans l'Amérique une espece de palmier, dont le fruit a la figure d'un gros navet, & est bon à manger. Ses feuilles, ainsi que l'écorce de plusieurs autres arbres de ce continent, servent de papier aux Indiens.

ARBRE DU PAIN, *arbor panifera.* C'est un de ces arbres dont le nom seul intéresse. Il croît naturellement dans l'Isle de Tinian : il s'éleve assez haut, & porte une belle tige garnie de feuilles dentelées, d'un beau vert foncé, & qui peuvent avoir depuis un pied jusqu'à dix-huit pouces de longueur. Son fruit vient indifféremment à tous les endroits des branches ; la figure de ce fruit est plutôt ovale que ronde ; il a environ sept ou huit pouces de longueur, & est recouvert d'une écorce forte & épaisse.

Les Indiens nomment ce fruit *rima ;* mais les gens de l'Equipage de l'Amiral *Anson*, dans son voyage autour du Monde, l'appellerent le *fruit à pain.* Ils en mangerent tous au lieu de pain, dans le séjour qu'ils firent dans l'Isle ; tout le monde le préféroit même au pain ; en sorte que pendant le séjour dans l'Isle fortunée de Tinian, où le vaisseau de l'Amiral *Anson*, infecté du scorbut, avoit débarqué heureusement, on ne distribua point de pain à l'Equipage.

Ce fruit croît séparément & jamais en grappe : on ne le mange que lorsqu'il est parvenu à sa grosseur. En cet état, il est d'une saveur à-peu-près semblable à celle qu'a le cul d'artichaux quand il est cuit. Lorsqu'il est tout-à-fait mûr, il a un goût doux, & une odeur agréable qui approche de celle de la pêche mûre ; mais on prétend qu'alors il est

mal ſain & cauſe la dyſſenterie. *Voyez* le Voyage de l'Amiral *Anſon.*

ARBRE DU PAPIER. Voyez *Guajaraba*, à l'article *Arbre de la Nouvelle Eſpagne.*

ARBRE DU PARADIS TERRESTRE. C'eſt l'*arbre de vie.* Voyez ce mot.

ARBRE AUX POIS, *arbor piſorum ferax.* C'eſt un arbriſſeau légumineux qui vient de lui-même dans la Sibérie & en bien des endroits de l'Aſie Septentrionale: les rivages de l'Oby, du Jeniska en ſont fournis. On l'y appelle *caragogne.* Il ſe trouve plus fréquemment dans un terrain ſablonneux, voiſin des eaux vives & claires, que dans les endroits marécageux & trop détrempés. Cet arbriſſeau, qui croît très-promptement & s'éleve quelquefois à la hauteur d'un moyen bouleau, réunit l'agréable & l'utile. Outre l'ornement de ſon feuillage qui eſt d'un beau vert, & de ſes fleurs qui ſont d'un beau jaune, ſes feuilles & ſes branches tendres, qui ſont un excellent fourrage pour les beſtiaux, étant préparées par la macération & la putréfaction, ſervent dans la teinture du pays; en effet le bleu qu'on en tire peut ſuppléer à l'indigo & au paſtel. L'écorce de l'arbre n'eſt pas plus fine & plus tenace que celle du tilleul, & ſert à faire de bonnes cordes. Le bois eſt d'un très-beau jaune, extrêmement dur, contient peu de moëlle, & eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages de tour; quand il eſt frais coupé, il a un goût qui approche beaucoup de celui de la régliſſe. Les porcs aiment beaucoup la ſaveur des racines de cet arbre. Certains habitans de Sibérie, & principalement les Tungutes, ſe nourriſſent des pois qu'il produit: ils mangent auſſi les feuilles en les dépouillant de leur amertume par l'ébullition. Les fruits ſont en ſiliques, qui contiennent quatre ou cinq graines ou pois à-peu-près de la groſſeur & de la forme d'une lentille.

On a obſervé que quand l'arbre aux pois ſe trouve dans un mauvais terrain, il prend la forme d'un buiſſon, & ſes branches ſont tortues & irrégulieres; mais il profite beaucoup & en peu de temps dans un ſol convenable. La multiplication de cet arbre ſe fait non-ſeulement par la graine, mais auſſi de bouture, & par le moyen des branches auxquelles on laiſſe prendre racine: on trouve actuellement de grandes plantations de cet arbre dans la Suede, la Norwege, la Laponie, l'Iſlande, &c. on en diſtingue même de pluſieurs ſortes. La taupe eſt l'ennemi domeſtique & le fléau de l'arbre aux pois. On doit encore, tant qu'il eſt petit & tendre, le garantir de l'inſulte des cochons & des beſtiaux, qui autrement le

détruiroient. M. le Comte de *Bielche*, Suédois de nation, & qui a élevé dans ſon pays pluſieurs de ces arbriſſeaux avec de la graine qu'il avoit obtenue, étant à Pétersbourg en 1744, dit que ces ſortes de pois ſe cuiſent plus facilement que les nôtres, qu'ils ſont plus faciles à digérer, plus nourriſſans & fort oléagineux. M. *Bielche* ajoute qu'il en a fait moudre, & qu'il en a fait des gâteaux d'un très-bon goût. *Strahlemberg* regarde l'*arbre aux pois* comme une eſpece d'acacia, *aſpalatus*, *caragana Siberica pſeudo-acacia;* c'eſt le *robinia* de *Linneus.*

Aujourd'hui l'on cultive comme arbuſte dans nos jardins le *robinia* nain d'Amérique; en effet il mérite une place diſtinguée dans les jardins d'ornement, ſur-tout au printemps, par rapport à la beauté de ſés fleurs de couleur purpurine.

ARBRE PUANT. Cet arbre eſt de la grandeur du chêne; il croît au cap de Bonne-Eſpérance, & à la côte de Coromandel. Il rend une ſi mauvaiſe odeur quand on le coupe, que les ouvriers ont peine à la ſupporter. Mais comme ſon bois eſt d'un beau grain & bien nuancé, les Européens du Cap l'emploient pour leurs meubles, & l'odeur ſe diſſipe avec le temps.

ARBRE DE SAINT-JEAN, OU MAY, OU BOIS BLANC DE LA GUYANNE. Cet arbre ne vient jamais gros, mais très-haut & droit, avec une ſimple touffe de feuilles au ſommet. Son bois eſt fort léger & très en uſage dans le pays. Dans la Guyanne on préfere cet arbre à tous les autres, pour la cérémonie de planter le may. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

ARBRE AUX SAVONNETTES. *Voyez* SAVONIER.

ARBRE A SUIF, *croton ſebifera. Linn.* Il croît à la Chine & dans la Guyanne ſur la riviere d'Yapock. Il s'éleve à la hauteur d'un grand ceriſier. Son fruit eſt renfermé dans une écorce nommée *yen-kiou*, qui s'ouvre lorſque le fruit eſt mûr, comme celle de la châtaigne. Ce fruit conſiſte en des grains blancs de la groſſeur d'une noiſette, dont la chair a les qualités du ſuif: on la fait fondre avec de l'huile ordinaire, & on en fait des chandelles, que l'on trempe dans de la cire tirée de l'*arbre à cire.* La croûte qui ſe forme autour du ſuif, l'empêche de couler. *Voyez* ARBRE DE CIRE.

ARBRE TRISTE, *arbor triſtis.* Cet arbre qui croît aux Indes, en Malabar, à Sumatra & à Goa, porte ce nom, parce qu'il ne fleurit que pendant la nuit. En effet, ſes fleurs fuient l'éclat agréable de la lumiere;

elles ne paroiſſent qu'après le coucher du ſoleil, & diſparoiſſent au lever de cet aſtre. On voit quantité de ces arbres autour des maiſons Indiennes, ſur-tout dans l'île de Sumatra. L'arbre triſte a le port & la figure du prunier. Ses branches ſont menues, ayant d'eſpace en eſpace un petit nœud, d'où ſortent deux feuilles vertes, molles & lanugineuſes. Ses fleurs reſſemblent à celles de l'oranger; elles ſont même plus belles & plus odoriférantes; elles ſont partagées en huit quartiers & renferment deux étamines; leur calice eſt rougeâtre, & les habitans s'en ſervent pour colorer leurs viandes, de même que ſes fleurs donnent aux alimens une bonne odeur & un goût agréable. Son fruit, qui eſt gros comme un lupin, a la figure d'un cœur & renferme des ſemences blanches, tendres & un peu ameres. Cet arbre eſt appellé à Pondichery *fleur de ſafran.* Voyez PARIATICU dans l'*Hort. Malab.* vol. I. tab. 1.

ARBRE AUX TULIPES. Cet arbre croît dans preſque tout le continent de l'Amérique ſeptentrionale, depuis le cap de la Floride juſqu'à la Nouvelle Angleterre. Il devient fort grand, & quelques-uns ont juſqu'à trente pieds de circonférence. Cet arbre eſt remarquable par ſes branches pliées en toute ſorte de ſens. Ses feuilles ont la figure de celles de l'érable. Ses fleurs ont toujours été comparées aux tulipes, d'où l'arbre a pris ſon nom; mais elles approchent davantage de celles de la *fritillaire;* elles ſont d'un vert pâle, teintes à la partie inférieure de rouge & de jaune (M. *Deleuze* obſerve que le calice eſt compoſé de trois pieces; la corolle a neuf pétales, & renferme pluſieurs étamines). Aux fleurs ſuccedent des capſules oblongues, qui toutes réunies forment un fruit écailleux comme les cônes du ſapin. Cet arbre ſe plaît particuliérement dans les terrains humides. Il eſt très-propre à former des maſſifs & de ſuperbes avenues: on en voit un très-beau à Paris dans le jardin des pépinieres du Roi. On peut l'élever de graines venues du Canada ou de la Louiſiane. Le bois de ces arbres eſt d'un grand uſage pour les bâtimens. Il paſſe dans le pays pour être le meilleur bois dont on peut faire des pirogues ou des canots d'une ſeule piece. C'eſt le même arbre que le *tulipier* ou le *bois jaune.*

ARBRE DU VERNIS DE LA CHINE. Cet arbre s'éleve à une moyenne hauteur, & eſt nommé par les Chinois *thi-chou*, ce qui ſignifie *arbre du vernis.* Les Chinois en retirent par inciſion une liqueur qui eſt leur vernis.

Le *thi-chou* croît naturellement ſur les montagnes; mais les Chinois le

cultivent auſſi dans les plaines. Les arbres qui ſont à l'ombre donnent plus de vernis, mais moins bon. Ceux qui ſont cultivés donnent du vernis trois fois dans l'été ; celui qui découle le premier eſt le meilleur.

On ne fait à un arbre que trois ou quatre légeres entailles ſur l'écorce, ſous chacune deſquelles on place une coquille de *moule de riviere* pour recevoir la liqueur ; on les retire environ au bout de trois heures, & on verſe la liqueur dans un petit ſeau de bois de *bambou*. Voyez ce mot.

Les vapeurs de ce vernis ſont vénéneuſes ; auſſi, doit-on, lorſqu'on le tranſvaſe, tourner la tête pour les éviter. Peu des ouvriers qui y travaillent ſont exempts d'être attaqués une fois de la maladie des clous de vernis, ou puſtules ſur la peau ; mais elle n'eſt que douloureuſe, & n'eſt point mortelle. Une loi bien digne de l'humanité de ce peuple, ordonne au Maître qui les emploie à cette récolte, d'avoir chez lui un vaſe rempli d'huile de rabette, dans laquelle on a fait bouillir l'enveloppe d'une panne de porc. Les ouvriers s'en frottent les mains & le viſage avant & après leur travail. Outre cela, il leur eſt ordonné de ſe ſervir d'un maſque, d'avoir des gants, des bottines, & un plaſtron de peau devant l'eſtomac. Lorſque le vernis ſort de l'arbre, il reſſemble à de la poix liquide : expoſé à l'air, ſa ſurface prend d'abord une couleur rouſſe, & peu-à-peu il devient noir.

Les Chinois diſtinguent pluſieurs ſortes de vernis, qui tirent leurs noms de divers cantons où on les recueille. Le *nien-tſi* pur eſt le plus beau ; il eſt noir, mais il eſt très-rare. Le *roaang-ſi* eſt un autre vernis qui tire ſur le jaune, & dans lequel on mêle environ moitié de *tong-yeou*, qui eſt une huile très-commune à la Chine, que l'on exprime du fruit d'un arbre. *Voyez* ARBRE DONT ON RETIRE DE L'HUILE.

Le P. *d'Incarville*, dans un excellent Mémoire compoſé ſur le lieu même, & inſéré dans le troiſieme tome des Mémoires préſentés à l'Académie, & duquel nous donnons ici un petit extrait, dit qu'il a oui dire qu'on vend cette huile à Paris ſous le nom de *vernis de la Chine* : elle reſſemble aſſez à de la térébenthine.

Lorſque les Chinois veulent faire leur beau vernis ordinaire, ils font évaporer au ſoleil le vernis nommé *nien-tſi*, environ à moitié : ils y ajoutent ſix gros de fiel de porc par livre de vernis : ils remuent fortement, & y incorporent quatre gros de vitriol romain. Ils ſont parvenus depuis quelques années à imiter le brillant du vernis noir du Japon, en mêlant avec d'autres ſubſtances ce premier vernis préparé, ainſi qu'on

en peut voir le détail dans le Mémoire. Il n'y a que peu d'années que le ſecret de ce vernis brillant du Japon a tranſpiré hors du Palais.

C'eſt avec le vernis jaune, que les Chinois font ces ouvrages qui imitent l'aventurine : ils ſaupoudrent de la poudre d'or ſur une couche de ce vernis, & remettent enſuite de nouvelles couches; au bout de quelques années, ces ouvrages deviennent plus beaux.

L'application du vernis demande de l'habileté & des ſoins étonnans, qui tendent ſur-tout à éviter le moindre atome de pouſſiere. Lorſqu'une couche très-mince de vernis a été appliquée, on la laiſſe bien ſécher avant d'en appliquer une autre. Une obſervation ſinguliere & contraire à l'expérience ordinaire, c'eſt que ce vernis ſeche mieux & plus vîte dans un lieu humide que dans un endroit ſec; auſſi en pratique-t-on un exprès. Avant d'appliquer la ſeconde couche, on polit bien la premiere avec un bâton compoſé d'une poudre de brique très-fine. On trempe ce bâton dans une préparation de ſang de cochon & d'eau de chaux. On ne met que trois couches de ce vernis ſur l'ouvrage. Pour empêcher que le vernis de la premiere couche n'entre dans le bois, avant d'appliquer cette premiere couche, on paſſe ſur la piece une eau gommée empreinte de craie.

Le bois que les Chinois emploient pour leurs petits ouvrages de laque, eſt pliant, & extraordinairement léger : on prétend qu'il rend un plus beau ſon dans les inſtrumens de muſique que les autres eſpeces de bois. Les Chinois nomment l'arbre dont ils le retirent *ngoutong*. Peut-être cet arbre, dit le Pere d'*Incarville*, ſe trouvera-t-il au Miſſiſſipi.

Depuis le Mémoire de ce Miſſionnaire, M. *Ellis* a donné une Diſſertation pour reconnoître l'arbre dont on tire le vernis à la Chine & au Japon, en augmenter la cultivation dans les colonies de l'Amérique, & pour corriger les erreurs où les Botaniſtes ſont tombés à ſon ſujet : il en réſulte que ce n'eſt pas, comme prétend M. Miller, l'*anacardium occidentale* ou *acajou* de *Tournefort*, qui le produit; mais l'*anacardium orientale* ou *avicennia* de *Linneus*.

Juſqu'à préſent les Chinois n'ont pu trouver le ſecret du vernis tranſparent comme de l'eau, que les Japonois appliquent ſur leurs deſſeins en or. Le vernis tranſparent de la Chine tire ſur un vilain jaune; c'eſt celui qu'ils emploient pour imiter l'aventurine, mais qui eſt bien inférieur à celui des Japonois; auſſi obſerve-t-on que les vaſes, meubles,

& bijoux de laque, qui viennent du Japon, ſont recouverts d'un beau vernis. On obſerve encore que l'ancien laque eſt plus précieux, très-recherché, & que ſon vernis eſt beaucoup plus endurci. Le (ou la) laque nouvelle eſt plus facile à s'écorcher. Voyez l'article *Laque*.

ARBRE DE VIE, *thuya.* On lui donne ce nom faſtueux, parce qu'il reſte vert été & hiver, ou à cauſe de ſon odeur forte, θύω, *ſuffio.* Il y en a pluſieurs eſpeces; les unes de Canada, & l'autre de la Chine. L'arbre de vie de Canada eſt de hauteur médiocre : ſon tronc eſt dur, noueux, couvert d'une écorce rouge-obſcure. Ses rameaux ſe répandent en aîles. Ses feuilles reſſemblent à celles du *cyprès :* elles ne pouſſent guere que ſur le jeune bois, & ſont poſées les unes ſur les autres, ainſi que des écailles, attachées à des tiges applaties. Cet arbre porte, au commencement du printemps, des fleurs mâles & des fleurs femelles ſur le même pied. Son fruit eſt oblong, c'eſt une eſpece de cône alongé & compoſé d'écailles. Ses feuilles, écraſées dans les doigts, ont une odeur forte, réſineuſe, & leur goût eſt amer.

Il y en a du Canada de deux eſpeces, dont l'une a les feuilles panachées. Ces *thuya* ſont très-propres à mettre dans les boſquets, parce qu'ils ſe conſervent en pleine terre avec leurs feuilles été & hiver. Ils ſont un ornement très-agréable dans les maſſifs d'arbres qui conſervent auſſi leurs feuilles, le vert obſcur de leur feuillage fait en quelque ſorte valoir celui des arbres qui les avoiſinent. Il tranſude de ces arbres des grains de réſine jaune, tranſparens, qui ne ſont point durs; en les brûlant, ils répandent une odeur de galipot : le bois en eſt ſudorifique.

Quoique le bois de cet arbre ſoit moins dur que le ſapin, il eſt preſque incorruptible; auſſi en Canada, en fait-on grand uſage pour les paliſſades. En le travaillant il répand une mauvaiſe odeur. Le premier arbre de vie qu'on ait vu en Europe, fut apporté à François I. On peut voir au Jardin du Roi pluſieurs eſpeces de ces arbres, qu'on appelle quelquefois *cedres Américains.*

On peut multiplier l'arbre de vie par ſes graines ou par ſes branches inférieures que l'on couche en terre au printemps, après leur avoir fait à l'endroit des nœuds une petite entaille comme aux marcottes d'œillets. On peut auſſi les élever de boutures coupées tout auprès de la tige, & les planter à la cheville dans une terre fraîche & ombragée.

ARBRISSEAU ou ARBUSTE. *Voyez cet article à la ſuite du mot* PLANTE.

ARC. Nom d'armes offenſives qui ſont ou de bois ou de corne, ou de toute autre matiere élaſtique, ainſi qu'on peut l'obſerver dans la plupart des Cabinets. L'uſage des arcs eſt très-ancien, & a été preſque univerſel chez les Nations de l'un & l'autre hémiſphere : cet uſage s'eſt conſervé même dans notre continent, juſqu'à la découverte d'autres armes plus redoutables. Certains Peuples ſauvages d'Amérique & d'Afrique, les Montagnards d'Ecoſſe, & quelques corps de Troupes des Ruſſes & des Turcs ſe ſervent encore de l'arc. C'eſt de l'uſage qu'on faiſoit autrefois de cette arme que ſe ſont établies ces compagnies bourgeoiſes de l'arbalete, qu'on voit encore dans quelques villes de nos Provinces. Voyez l'article *Armes*.

ARCANSON ou BRAY SEC. Voyez les articles *Pin* & *Sapin*.

ARC-EN-CIEL ou IRIS. C'eſt ce beau météore en forme d'arc de différentes couleurs, que l'on voit, lorſqu'ayant le dos tourné au ſoleil, à l'inſtant où il n'eſt plus élevé ſur notre horizon que d'un peu moins de quarante-deux degrés, on regarde une nuée qui fond en pluie fine, & qui eſt éclairée par cet aſtre.

On apperçoit ſouvent deux arcs à la fois ; l'un intérieur, & l'autre extérieur qui embraſſe ce premier : on appelle le dernier *faux arc-en-ciel*, parce que ſes couleurs ſont moins vives, & qu'elles ſont dans un ordre renverſé. Pour que l'on puiſſe voir deux arcs-en-ciel ſolaires, il ſuffit que la nuée ſoit aſſez étendue & aſſez épaiſſe Cet arc extérieur, eſt formé de même que l'arc intérieur, par les rayons que le ſoleil darde dans les gouttes de pluie, & qui s'y rompent & s'y réfléchiſſent, de façon, que chaque rangée des gouttes renvoie à l'œil du ſpectateur des rayons primitifs de différentes couleurs, les uns rouges, les autres violets, & ainſi des autres, ſelon l'eſpece dont eſt le rayon, ſelon l'endroit dans lequel il entre dans la goutte d'eau, & ſelon la maniere dont il ſe briſe en ſortant de l'eau. On ſait que cette différente réfrangibilité des rayons rouges, jaunes, verts, bleus & violets, rend ſeule raiſon de la cauſe de l'arc-en-ciel. On a remarqué des arcs-en-ciel qui, dans leur intérieur, en laiſſoient diſtinguer de contigus ou de concentriques. *Deſcartes*, *Languewith*, *Wegner*, *Parent*, &c. en ont fait mention.

L'iris paroît en forme d'arc, parce que les rayons efficaces de lumiere qui parviennent à l'œil ſous un angle déterminé, forment un cône, dont la baſe eſt la nuée ſur laquelle l'iris eſt répandu, & au ſommet duquel ſe

ſe trouve l'œil du ſpectateur ; auſſi verrions-nous le cercle entier, ſi nous étions aſſez élevés.

Voici une expérience bien ſimple du célebre *Antonio de Dominis*, Archevêque de Spalatro en Dalmatie, qui prouve que ces belles couleurs priſmatiques de l'arc-en-ciel ne ſont formées que par la différente réfrangibilité des rayons de lumiere.

On prend une boule de criſtal bien tranſparent ; on la remplit d'eau, & on la ſuſpend à une certaine hauteur, expoſée aux rayons du ſoleil. Quand cette boule eſt ſuſpendue à telle hauteur, que le rayon de lumiere, qui donne du ſoleil ſur la boule, fait, avec le rayon allant de la boule à l'œil, une angle d'environ quarante-un degrés, cette boule donne une couleur rouge. Quand cette boule eſt ſuſpendue un peu plus bas, & que ſes angles ſont plus petits, les autres couleurs de l'arc-en-ciel paroiſſent ſucceſſivement. C'eſt là le fondement de la connoiſſance de l'arc-en-ciel : mais il étoit réſervé à *Newton* de la mettre dans ſon plus grand jour, en appliquant à ce phénomene ſa découverte de la décompoſition de la lumiere, & de la réfrangibilité propre à chaque eſpece de rayon : c'eſt ſon Ouvrage qu'il faut étudier, ſi l'on cherche des raiſons complettes & exactes de toutes les circonſtances.

Arc-en-ciel lunaire. La réfraction des rayons de la lune donne lieu quelquefois à un arc-en-ciel lunaire, lorſque les circonſtances requiſes ſe trouvent réunies. L'arc-en-ciel lunaire a toutes les mêmes couleurs que le ſolaire, excepté qu'elles ſont preſque toujours plus foibles, à cauſe de la différente intenſité des rayons ; & même ce phénomene ne peut frapper la vue, que lorſque la lune eſt dans ſon plein. M. *Muſchenbroeck* a obſervé un de ces arcs-en-ciel fort éclatant, mais qui étoit par-tout de couleur jaune.

Arc-en-ciel marin. C'eſt un phénomene qui s'obſerve ſur mer à l'heure de midi, lorſque la mer eſt extrêmement tourmentée, & que la ſuperficie de ſes vagues eſt agitée par les vents : les rayons du ſoleil qui tombent ſur la ſurface de ces eaux agitées, s'y rompent, s'y réfléchiſſent, & y peignent des couleurs, foibles à la vérité : on n'en diſtingue guere plus de deux ; ſçavoir, du jaune du côté du ſoleil, & un vert pâle du côté oppoſé. Les arcs ſur la ſurface des eaux ſont nombreux : on en voit ſouvent vingt ou trente à la fois. Ce phénomene de la réfraction, qui fait le jeu du priſme, s'obſerve quelquefois ſur

les prairies par la réfraction des rayons du soleil dans les gouttes de rosée.

ARCHE DE NOÉ, *archa Noë.* Espece de coquillage bivalve qui se rapproche le plus, selon M. d'*Argenville*, de la famille des *cœurs.* Sa forme qui représente une espece de cœur oblong dont le fond est plat, lui a fait donner ce nom. Sa partie alongée en dessous forme comme la quille d'un vaisseau, avec deux élévations par dessus du côté de la charniere : sa carenne est large, & ses valves béantes vers le bas. Les stries longitudinales qu'on voit sur sa robe, forment un ouvrage chagriné, de couleur fauve-brun sur un fond blanc. Plusieurs sont bordés de drap marin.

ARCHIPEL. Se dit d'un endroit de la mer qui a beaucoup d'Isles. Il y en a un dans la Méditerranée, un dans les Indes Orientales, &c.

ARDASSINE. *Voyez* ABLAQUE.

ARDOISE, *lapis fissilis*, *ardesia.* L'ardoise est une espece de *schist*, matiere de la nature de l'argile ou de la *glaise*, sans transparence, de couleur bleue ou grise, ou même rousse, qui se divise en lames minces, plattes & unies, employées pour couvrir les maisons. Cette espece de pierre a servi dans les temps passés de moilons pour la construction des murs : elle est encore du même usage dans les pays où les carrieres en sont communes. On sait que la plupart des murs d'Angers sont bâtis de blocs d'ardoise, ce qui donne à cette ville un triste aspect. L'ardoise au sortir de la carriere est tendre, mais elle se durcit à l'air : elle est disposée dans la carriere par bancs, dans lesquels il y des fentes qui sont si près les unes des autres, que les lames qu'elles forment ont très-peu d'épaisseur ; c'est par ces fentes qu'on les divise facilement, fraîches encore, pour les préparer à servir de couvertures aux bâtimens.

C'est avec de grands risques qu'on entreprend d'ouvrir & de travailler une carriere d'ardoise. Si la carriere se trouve bonne, on fait sa fortune ; sinon, on est ruiné. Il faut, pour qu'elle puisse se diviser en lames, qu'elle ne soit ni trop molle ni trop dure. Elle se trouve à des profondeurs plus ou moins grandes. Lorsqu'on a enlevé les terres & fait la premiere ouverture de la *cosse* (premiere surface que présente le rocher immédiatement au-dessous de la terre), il arrive quelquefois que la pierre ou ardoise est tendre & parsemée de veines, ce qu'on appelle *être en feuilletis ;* alors elle n'est pas assez faite ; elle

n'a pas aſſez de conſiſtance pour être diviſée en lames d'une dureté requiſe. Il reſte cependant alors quelque eſpérance ; car l'ardoiſe devenant plus dure & plus conſiſtante, à meſure que la pierre (carriere) acquiert plus de profondeur, il peut arriver que l'on trouve de bonne ardoiſe après les *feuilletis*. D'autres fois l'ardoiſe ſe trouve dès l'ouverture être exceſſivement dure & caſſante, alors il n'y a plus d'eſpérance ; car on eſt ſûr que plus on avancera, plus on la trouvera dure & de mauvaiſe qualité. C'eſt à la différence de cette ſorte de pierre que nous devons l'*ardoiſe de table* ſuſceptible du poli ; l'*ardoiſe de toits* qui ſe diviſe en feuilles minces & ſonores ; l'*ardoiſe tendre & friable ;* le *crayon noir ;* l'ardoiſe groſſiere ou le *ſchiſte*. Voyez ce mot.

On rencontre dans les montagnes des Pyrénées des carrieres d'ardoiſe dont l'exploitation n'eſt pas auſſi dangereuſe pour la dépenſe que celle dont nous venons de parler, car on y découvre l'ardoiſe à fleur de terre le long des côtes.

On trouve dans preſque toute la Suiſſe de grands lits d'ardoiſe, dont quelques-uns ſont aſſez perpendiculaires (preſque par-tout ailleurs, ces lits ſont inclinés) ; ces lits d'ardoiſe, comme ceux des terres & des pierres, n'ont pu être formés que par les eaux, & dans l'eau même. L'extrême fineſſe du grain argileux de cette pierre, les empreintes d'animaux marins, de plantes, qu'on y trouve, démontrent qu'elle eſt l'ouvrage des eaux. Les couches minces ou lamelleuſes qui la compoſent, prouvent auſſi que le limon mis en mouvement, ſoit par des courans, ſoit par le flux & le reflux, s'eſt dépoſé peu à peu, & en différens temps. Cette précipitation des matieres différemment colorées & de différente nature, qui ſe trouvent de diſtance en diſtance entre les grands bancs d'ardoiſe, démontre encore qu'elle n'a pu ſe faire que dans une longue ſuite d'années, au moyen des eaux qui ſe ſeront répandues ſubitement en certains cantons, & s'en ſeront retirées enſuite. Dans ce ſéjour des eaux, le limon gras, très-fin & comme fluide, ſe ſera dépoſé peu à peu, & ſe ſera arrêté facilement ſur un plan plus ou moins incliné. Si on remplit, dit M. *de Kéralio*, un vaſe, dont les côtés ſoient perpendiculaires, d'eau chargée d'une terre légere, ſes parties les plus fines s'attacheront aux côtés perpendiculaires du vaſe, & y formeront un couche mince, mais très-ſenſible ; cette couche deviendroit épaiſſe, ſi l'expérience étoit répétée un grand nombre de fois. Les parties groſſieres, plus peſantes, ſe ſeront dépoſées les

premieres, uniquement à la base du vase ; aussi trouve-t-on des couches d'un *schist* graveleux en couches presque horizontales, d'autres fois verticales. Il est donc très-possible qu'une eau limoneuse renfermée entre des côtes presque perpendiculaires, & faisant effort dans tous les sens, comme tous les fluides, y dépose de part & d'autre un limon ou une vase grasse & fine. La premiere couche ayant pris un peu de consistance, est en état d'en recevoir & d'en retenir une autre, celle-ci une troisieme, & ainsi de suite. La structure feuilletée des bancs d'ardoises, leur position, ajoutez-y les empreintes dont nous avons fait mention, tout s'accorde assez bien avec la théorie de cette formation. Lorsque les matieres se sont déposées brusquement, elles ont formé toutes ensemble une masse presque verticale, solide, non feuilletée, telle qu'on en trouve en plusieurs pays ; c'est le *schist*. Voyez ce mot. A l'égard des bancs d'ardoise qui se croisent en sens différens, l'on peut présumer que des commotions souterraines auront produit ces irrégularités.

Nos plus fameuses carrieres d'ardoises sont aux environs d'Angers, dans la Province d'Anjou, où il s'en fait un grand commerce. Il y a, à quelques lieues du pays de Charleville, de l'ardoise aussi bonne que celle d'Anjou, quoiqu'elle ne soit pas d'une couleur aussi bleue ou aussi noire. Il y en a en Auvergne & en Angleterre de la bleue & de la grise. Celle-ci est connue sous le nom de *pierre de Horsham*. On choisit la plus dure pour faire les tables & les carreaux. On présume que leur couleur, ou bleue ou rouge, est dûe à des matieres pyriteuses de cuivre ou de fer. Il n'est pas rare de trouver parmi les ardoises des environs d'Angers, des lames de cette pierre entierement chargées ou de pyrites ou de marcassites : de même on en voit qui sont sursemées d'une sélénite étoilée, & d'autres colorées de jaune ocracé & de bandes azurées, d'autres bronzées par des vapeurs pyriteuses.

Quand on est parvenu à une certaine profondeur, l'eau abonde de tous côtés & descend du rocher par des veines : on a soin, dès l'exploitation des premiers bancs, de pratiquer une *foncée* (rigole) en pente, qui réunit toutes les filieres stillantes de ce fluide, & le détermine à couler dans une cuve profonde qui est au pied de la carriere, d'où on la remonte à l'aide des machines que fait mouvoir un cheval.

Les Transactions Philosophiques présentent quelques moyens simples de distinguer la bonté & la solidité de plusieurs especes d'ardoises : la

meilleure a un ſon clair, & a un œil d'un bleu léger; celle dont le bleu tire beaucoup ſur le noir, s'imbibe volontiers d'eau : une bonne ardoiſe paroît dure & raboteuſe au toucher; une mauvaiſe, au contraire, eſt auſſi douce que ſi on l'eût frottée d'huile.

Voici un moyen sûr de s'aſſurer ſi l'ardoiſe eſt bonne, & de nature à ne ſe point imbiber d'eau. Placez un morceau de cette pierre perpendiculairement dans un vaſe où il y ait un peu d'eau; faites-le tenir dans cette poſition une journée. Si l'ardoiſe eſt d'une contexture ferme, elle n'attirera point l'eau au-delà de ſix lignes au-deſſus de ſon niveau; & peut-être n'y aura-t-il que les bords qui, étant un peu déſunis par la taille, ſe trouveront humectés : au contraire, ſi l'ardoiſe eſt de mauvaiſe qualité, elle s'imbibera d'eau, comme une éponge, juſqu'à ſa ſurface ſupérieure.

AREQUIER, eſpece de palmier : on retire de ſon fruit nommé *arec*, le cachou. *Voyez* CACHOU.

ARÊTE, *ſpina*. Nom donné à toutes les parties dures & piquantes qui ſe trouvent dans les poiſſons : on en diſtingue de pluſieurs ſortes pour la forme & la conſiſtance. Les piquans qui ſe trouvent dans les nageoires de certains poiſſons, même dans la queue & ſur d'autres parties de leur corps, ſont auſſi des *arêtes;* il y a dans la chair de pluſieurs poiſſons, des filets ſolides, pointus, plus ou moins longs, & de différente groſſeur, dont les uns ſont ſimples & les autres fourchus; l'on ne peut regarder ces parties que comme des eſpeces d'*arêtes*. Voyez à l'article POISSON.

ARGALI, eſpece de mouton ſauvage qui ſe rencontre dans les montagnes de la Sibérie, & qu'on regarde comme la ſouche originaire & primitive de nos moutons : on lui donne auſſi le nom de *mouflon*. Voyez ce mot.

ARGEMONE. *Voyez* PAVOT ÉPINEUX.

ARGENT, *argentum*. C'eſt un métal blanc, parfait, qui, après l'or, eſt le plus beau, le plus ductile, le plus fixe au feu, & le plus précieux des métaux.

On trouve quelquefois de l'argent pur formé naturellement dans les mines; mais ce métal, ainſi que les autres, eſt, pour l'ordinaire, mêlé avec des matieres étrangeres. On le trouve ſous diverſes formes, & ſous diverſes couleurs très-variées. On voit avec plaiſir dans les Cabinets des Naturaliſtes & des riches Amateurs, ce beau jeu de la Nature

dans les mines d'or, d'argent & d'autres métaux. On y remarque, entre plusieurs autres especes de mines très-curieuses, que l'*argent en cheveux*, *argentum capillare*, est par filamens si déliés & si fins, qu'on ne peut mieux les comparer qu'à des cheveux, à des fils de soie, ou à un flocon de laine qui seroit tacheté de points brillans : cette sorte d'argent s'est rencontrée à Marienberg & en Hongrie : l'*argent en filets* est en effet composé de fils si bien formés, qu'on croiroit qu'ils auroient été passés à la filiere ; on en trouve beaucoup en Saxe. L'*argent en végétation* ressemble en quelque sorte à un arbrisseau, car on y distingue une tige, des branches rameuses, &c. telle est la mine de Kunsberg en Norwege. L'*argent en feuilles* ressemble beaucoup à des feuilles de fougere ; on y voit une côte qui jette de part & d'autre des branches. L'*argent en lames* est étendu en petites plaques simples, unies, & sans aucune forme de feuillage : on en rencontre dans les mines du Freyberg. Toutes ces variétés d'argent portent le nom d'argent vierge ou natif : il y en a aussi en bloc & solide. Cette espece ou sorte d'argent vierge se trouve notamment dans une montagne du Pérou nommée *Juanta-Caya*, dépendante du Gouvernement d'Arica. Les Naturels du pays donnent le nom de *papas* à ces morceaux d'argent, qui se rencontrent à dix ou douze toises dans une matiere arenacée. Il y en a de cent marcs ; & en 1740, on en découvrit un qui pesoit six mille cinq cent marcs.

Nous disons que les mines d'argent les plus ordinaires sont celles où ce métal est renfermé dans la pierre : les particules métalliques sont disposées dans le bloc, & la richesse de la mine dépend de la quantité relative & de la grosseur de ces particules ou volume du bloc : dans ces sortes de mines, l'argent est de couleur naturelle ; mais comme ce métal se montre sous un grand nombre d'autres formes dans le sein de la terre, citons-en les principales.

Les mines les plus riches, après la mine naturelle, sont les mines d'*argent cornée :* elles cedent sous le marteau comme le plomb, elles se coupent comme la corne, elles sont minéralisées par le soufre & l'arsenic : ces mines sont rares, & d'autant plus riches, qu'elles sont plus brunâtres : il s'en trouve sur lesquelles il n'y a que dix livres de déchet sur chaque quintal de mine : elles sont très-fusibles. Après celles-ci, pour la richesse, viennent les mines d'*argent rouge* ou *rosiclaire*, qui sont très-pesantes, tantôt en grappes & d'un rouge de cinabre, tantôt

écailleuſes tachetées de noir, tantôt d'un beau rouge, tranſparentes & criſtaliſées en priſmes hexagones; de ſorte qu'à la premiere vue on les prendroit plutôt pour des mines de rubis ou de grenat, que pour des mines d'argent; celle-ci eſt compoſée d'argent, de ſoufre & d'arſenic, & peut-être d'un peu de fer. L'argent rouge ſe trouve communément à Sainte-Marie-ès-mines, & en Saxe. Sa matrice eſt ou un quartz ou un ſpath fuſible, &c. Enſuite vient la mine d'*argent vitreuſe*, la mine d'*argent blanche*, celle d'*argent griſe*, celle d'*argent noire*.

Celle qui eſt *vitreuſe* eſt minéraliſée avec un peu de ſoufre ſeul; elle a à-peu-près la couleur d'un plomb noirâtre, ou luiſante extérieurement: elle eſt fort tendre, facile à fondre, peſante & très-riche. La mine d'*argent blanche* eſt compoſée d'argent, de cuivre, de ſoufre, d'arſenic, & ſouvent d'une portion de plomb: ſa couleur eſt plutôt griſe que blanche. Plus cette mine contient de cuivre, plus elle eſt d'une couleur foncée; alors on la nomme mine d'*argent griſe*. Il y a encore la mine d'*argent en plumes*; elle eſt légere, ſtriée, noire comme de la ſuie, & colore les doigts. Cet argent eſt minéraliſé par l'arſenic, le ſoufre & l'antimoine. Quand il ne s'y trouve pas de l'arſenic, la mine eſt brune, & s'appelle *mine de foie*. On prétend que la *mine d'argent de couleur de merde d'oie*, eſt un mélange de la mine d'argent rouge & griſe, de l'argent natif, dans une roche verdâtre ou dans une eſpece d'ocre. Cette eſpece de mine eſt fort rare. On trouve communément l'argent allié au fer, au cobalt, à la blende. La *mine d'argent noire* eſt ou en maſſes ſolides, ou en colonnes rameuſes, ou ſpongieuſe, & comme poreuſe. La *mine d'argent glacée* eſt une mine vitreuſe; il y en a de différentes couleurs.

Il y a des mines d'argent dans les quatre parties du monde; mais il y a des contrées, telles que l'Amérique, plus riches que les autres. L'Europe n'en manque pas. La mine de Freyberg en Saxe, & le pays d'Hanovre, où il y a beaucoup de mines d'argent, enrichiſſent les maiſons de Brunſwick & de Saxe: en 1478, on trouva au Hartz un morceau d'argent ſi conſidérable, qu'étant battu, on en fit une table où pouvoient s'aſſeoir vingt-quatre perſonnes: on tira de ce morceau 400 quintaux d'argent. Du temps d'Olaüs Wormius, on tira des mines de Norwege une maſſe d'argent qui peſoit 130 marcs. On lit dans les Affiches de 1753, qu'on vient de découvrir dans les montagnes de Styrie, une mine d'argent plus riche, dit-on, qu'aucunes de toutes

celles qui ont été exploitées jusqu'à nos jours dans les trois parties de l'ancien monde.

La France elle-même n'en est pas tout-à-fait privée. On voit réunis dans l'*Encyclopédie*, sous un seul point de vue, tous les pays de la France où l'on en trouve. A Sainte-Marie-aux-mines, il y a plusieurs mines de cuivre & de plomb tenant argent. Depuis Valence jusqu'à Lyon, on voit, le long du rivage du Rhône, bon nombre de paysans occupés à recueillir des paillettes d'or & d'argent : ils gagnent à cette récolte trente à quarante sous par jour. On trouve encore de l'argent & de l'or dans d'autres rivieres. *Voyez à l'article* OR.

On ne peut songer, sans frémir, à quels dangers & à quels travaux se sont exposés les hommes, pour arracher les métaux des entrailles de la terre.

La mine d'argent de Salseberyt en Suede, présente au Naturaliste curieux un des plus beaux spectacles. On descend dans cette mine par trois larges bouches, semblables à des puits dont on ne voit point le fond. La moitié d'un tonneau, soutenu d'un cable, sert d'escalier pour descendre dans ces abymes, au moyen d'une machine que l'eau fait mouvoir. La grandeur du péril se conçoit aisément : on n'est qu'à moitié dans un tonneau, où l'on ne porte que sur une jambe. On a pour compagnon un satellite noir comme nos forgerons, qui entonne tristement une chanson lugubre, & qui tient un flambeau à la main. Quand on est au milieu de la descente, on commence à sentir un grand froid : on entend les torrens qui tombent de toutes parts ; enfin, après une demi-heure, on arrive au fond d'un goufre. Alors la crainte se dissipe : on n'apperçoit plus rien d'affreux ; au contraire, tout brille dans ces régions souterraines : on entre dans une espece de grand salon, soutenu par des colonnes de mine d'argent ; quatre galeries spacieuses y viennent aboutir. Les feux qui servent à éclairer les travailleurs, se répetent sur l'argent des voûtes & sur un ruisseau qui coule au milieu de la mine. On voit là des gens de toutes les nations : les uns tirent des chariots ; les autres roulent des pierres : tout le monde a son emploi ; c'est une ville souterraine. Il y a des cabarets, des maisons, des écuries & des chevaux ; mais ce qu'il y a de plus singulier, c'est, dit-on, un moulin à vent mis en mouvement par un courant d'air : le moulin va continuellement dans cette caverne, & sert à élever les eaux qui incommoderoient les mineurs.

Les mines d'argent les plus abondantes ſont en Amérique, mais ſurtout dans les endroits froids de ce continent, tels que le Potoſi, une des Provinces du Pérou. La température du Potoſi eſt ſi froide, qu'autrefois les femmes Eſpagnoles ne pouvoient y accoucher : elles étoient obligées d'aller à vingt ou trente lieues au-delà, pour avoir un climat plus doux. Mais aujourd'hui elles accouchent au Potoſi auſſi aiſément que les Indiennes naturelles du pays; tant l'eſpece humaine a de facilité à s'habituer à toutes ſortes de climats.

Les filons de la mine du Potoſi étoient d'abord à une très-petite profondeur de la montagne; mais à préſent il faut les chercher & les ſuivre dans des cavités affreuſes, où l'on pénetre à peine après plus de quatre cents marches de deſcente. Ces filons, quoique toujours très-riches, deviennent de jour en jour plus difficiles à exploiter, & le travail devient plus funeſte aux ouvriers, à cauſe des exhalaiſons qui ſortent de la mine. On rencontre ſouvent des veines métalliques qui rendent des vapeurs ſi pernicieuſes, qu'elles tuent ſur le champ; on eſt obligé de les refermer auſſi-tôt, & de les abandonner. *Voyez l'article* EXHALAISONS MINÉRALES.

On oblige les Paroiſſes des environs du Potoſi, de fournir tous les ans un certain nombre d'Indiens pour le travail des mines : on les voit partir à regret avec leurs femmes & leurs enfans. A peine ſont-ils arrivés, qu'ils deſcendent tout vivans & toujours nuds dans les horreurs d'un tombeau métallique, où ils ne voient point le jour. Au bout d'une année de travaux, on permet à ces infortunées victimes de revenir à la ſurface de la terre & de retourner à leur habitation, parce que preſque tous les ouvriers qui ont travaillé pendant un certain temps de leur vie aux mines, ſont perclus de leurs membres. L'humanité frémiroit d'apprendre à combien d'Indiens ce travail a déjà coûté & coûte tous les jours la vie. Sans l'*herbe du Paraguay* que les Mineurs prennent en infuſion, & mâchent comme du tabac, on ſeroit obligé d'abandonner la mine du Potoſi, qui eſt cependant une des moins dangereuſes.

Quoique les mines du Potoſi & de Lipes conſervent toujours leur réputation de richeſſe, on a cependant découvert en 1712 celles d'Oruvo, à huit lieues d'Arica, & celles d'Ollacha & de Rio près de Cuſco, qui paſſent pour plus riches. Les mines du Potoſi fournirent depuis l'année de leur découverte 1545 juſqu'en 1638, trois cents quatre-vingt-

quinze millions, six cents dix-neuf mille piastres. Le Roi d'Espagne retire le quint du produit de ces mines.

Le *minerai* le plus riche & le plus facile à exploiter qu'on trouve dans les mines d'argent du Pérou, est celui qui est blanc ou gris, & mêlé de taches rouges ou blanchâtres. Les filons sont toujours plus riches dans leur milieu que sur leurs bords ; mais l'endroit le plus abondant est celui où deux filons se croisent & se traversent.

On retire l'argent du minerai par plusieurs procédés, soit en l'amalgamant avec le mercure, soit en suivant d'autres méthodes, ainsi qu'on le pratique pour les autres mines, suivant leur nature. C'est dans le *Dictionnaire de Chimie* que l'on peut voir la description de ces travaux, présentée avec clarté & précision. Voyez aussi ce qui en est dit dans notre *Minéralogie*, *deuxieme édition.*

Lorsqu'on veut désigner l'argent le plus fin & le plus pur de toute matiere étrangere, on dit qu'il est au titre de douze deniers; le denier est de vingt-quatre grains. L'argent est-il mêlé d'alliage, on déduit le poids du mêlange du poids principal : l'argent, par exemple, qui a une douzieme partie d'alliage, est à onze deniers de fin; c'est le titre ou loi de nos écus. On allie le cuivre & l'argent pour lui donner de la consistance, sans quoi il seroit trop mou.

L'argent dissous par l'acide nitreux donne des cristaux, qui étant fondus & ensuite jettés dans un moule, forment la *pierre infernale* dont on fait usage pour corroder les chairs. La même dissolution (une once d'argent dans une suffisante quantité d'esprit de nitre), étendue dans vingt onces d'eau distillée, mise dans un bocal, présente un phénomene curieux; si on y ajoute deux onces de mercure, & qu'on laisse le tout en repos pendant quarante jours, il se formera à la surface du mercure une espece de végétation métallique, une maniere d'arbre d'argent, avec des branches qui imitent beaucoup des ramifications naturelles. Ce phénomene amusant découvert par un Alchimiste, est fondé sur les lois de la Nature ou de l'affinité des corps. L'acide nitreux a plus de tendance à s'unir avec le mercure ; il abandonne l'argent : ce métal se dépose à la surface du mercure à mesure que l'acide fait divorce avec lui : l'attraction qui tend à unir les parties intégrantes & homogenes du même corps, est cause que toutes les particules d'argent se déposent les unes sur les autres, au lieu de se précipiter dans d'autres endroits du vase. Voilà l'arbre de Diane, ou philosophique.

Quoique l'argent ſoit très-ductile, il l'eſt encore moins que l'or. Il a auſſi beaucoup moins de peſanteur ſpécifique; le pouce cube d'argent peſe ſix onces, cinq gros & vingt-ſix grains. On réduit l'argent en le faiſant paſſer par les trous d'une filiere, à n'avoir que l'épaiſſeur d'un cheveu; on le nomme *argent trait.* Cet argent trait applati entre deux rouleaux, ſe nomme *argent en lames:* on l'applique ſur la ſoie par le moyen du moulin; on l'appelle alors *argent filé.* On l'emploie auſſi tout plat dans les ornemens brodés & brochés, galons, &c. c'eſt-là où il jouit de tout ſon éclat. Tout le détail de ce travail eſt du reſſort du *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

Des gens trompeurs tâchent quelquefois de donner la couleur d'or à l'argent, ſoit trait, ſoit en lames, ſoit filé, ſoit battu, en l'expoſant à la fumée. Cette fraude eſt défendue ſous peine de confiſcation entiere & de 2000 liv. d'amende. L'argent pur n'eſt point attaqué par le diſſolvant de l'or: il eſt inaltérable à l'air, à l'eau & au feu; une maſſe d'argent expoſée pendant deux mois au feu le plus violent, ne diminue que d'environ un douzieme; cependant la vapeur ou la fumée du ſoufre le minéraliſe, celle des matieres fécales, le contact du jaune d'œuf, &c. le font noircir.

L'argent reduit en feuilles très-minces, eſt employé par les Argenteurs & Doreurs. Leur art conſiſte à appliquer ces feuilles, ſoit ſur des métaux ou ſur d'autres matieres, telles que bois, écailles & pierres. Dans le premier cas on fait uſage du feu pour échauffer les pieces, & d'eau forte pour les corroder un peu, afin que les lames d'argent puiſſent s'appliquer exactement. Lorſqu'on argente quelqu'autre matiere, on ſe ſert ſeulement de ſubſtances glutineuſes propres à coller les feuilles d'argent.

Les rognures de l'argent en feuilles ou battu, ſont employées par les Peintres & Argenteurs; ils s'en ſervent pour peindre: on l'appelle *argent en coquille.*

ARGENT DE CHAT. *Voyez au mot* MICA.

ARGENTINE, *argentina ſeu potentilla.* Plante vivace; elle s'éleve peu de terre. Sa racine eſt noirâtre: ſes feuilles ſont oppoſées ſur la tige, dentelées profondément, & entre-mêlées de feuilles plus petites: elles ſont vertes en deſſus, & garnies par-deſſous de petits poils blancs argentins. Elles ont un goût herbacé, un peu ſalé & ſtiptique, & rougiſſent le papier bleu. La fleur eſt jaune & en roſe, ſemblable à celle

des quintes-feuilles, dit M. *Deleuze*, & portée par une hampe ou tige nue & sans ramifications : le fruit a la forme d'une tête sphérique, couverte de plusieurs petites graines arrondies & jaunâtres. Cette plante traçante se plaît dans les lieux humides & le long des haies. Elle est astringente, vulnéraire & détersive. Son eau distillée est bonne pour la chassie, le hâle & les rougeurs du visage. On la pile avec du sel & du vinaigre, & on l'applique sur le poignet ou à la plante des pieds dans les redoublemens de fievre, qu'elle adoucit souvent, & qu'elle chasse même quelquefois. D'autres la pilent avec du sel, & l'appliquent à la plante des pieds pour appaiser le délire ; elle produit ces bons effets en épaississant le sang & ralentissant sa circulation par ses sels acides vitrioliques. Sa décoction en gargarisme avec un peu d'alun, rétablit la luette lorsqu'elle est relâchée : cuite dans du vinaigre, elle affermit les dents qui branlent, en resserrant les gencives. En Angleterre, quelques-uns mangent ses racines, qui sont douces, & ont un goût de panais. M. *Haller* dit qu'on a recommandé comme un puissant lithontriptique le suc de l'argentine, mêlé avec celui du seigle.

ARGENTINE. Plusieurs donnent ce nom à une espece d'opale à fond blanc, marquée de petits points de couleur d'argent. *Voyez* OPALE.

ARGILE, *argilla*. C'est une terre pesante, compacte, de couleurs différentes ou mêlangées. Lorsque cette terre est humide, elle a de la ductilité & de la ténacité. Elle se pétrit sous les doigts, prend & conserve les formes qu'on veut lui donner. Sa ductilité la rend très-propre à divers usages mécaniques ; mais par sa grande ténacité, elle nuit à la fertilité des champs, à moins qu'elle n'ait été réduite en molécules assez fines, par des labours multipliés, ou que son adhérence n'ait été diminuée par l'interposition des sables ; pour lors elle est de toutes les terres la plus propre à la végétation. M. *Eller*, dans des recherches sur la fertilité des terres, a observé qu'au moyen d'une lessive d'alkali fixe, on détruit la ténacité de l'argile, en la dépouillant de son gluten ; alors elle devient friable, aride, & tombe en poussiere.

L'argile ne fait point effervescence avec les acides, à moins qu'elle ne se trouve mêlée avec quelque substance calcaire : elle résiste au feu & s'y durcit ; mais lorsque le feu est violent & continué, presque toutes les argiles s'y vitrifient, à l'exception de quelques-unes qui sont réfractaires. Si on distingue les especes d'*argiles* par la couleur, il y en a un très-grand nombre d'especes : on en voit de jaunes, de bleues,

de blanches, de vertes, de rouges, de noires, &c. On en voit qui ſont veinées comme les marbres. Les argiles qui ſont colorées & douées d'une ſaveur atramentaire, contiennent de la pyrite en nature ou dans l'état d'une grande diviſibilité. Les argiles colorées, qui blanchiſſent au feu, ne doivent leur couleur qu'à des matieres végétales ou animales qui s'y ſont mêlées. Les argiles portent auſſi divers noms, ſuivant leurs uſages, tels que ceux de *terre à pipe*, *terre à tuile*, *terre à potiers*, *terre à four*, *terre à brique*, *terre à dégraiſſer* ou *terre à foulons*, &c.

L'argile eſt une des matieres terreuſes les plus abondantes, & les plus utiles que l'on trouve dans la terre. Elle s'y rencontre à diverſes profondeurs, & ſert de baſe à la plupart des rochers : ce ſont ces couches d'argile qui retiennent l'eau au fond des puits que l'on creuſe ſur la ſurface de la terre. La ductilité de l'argile détrempée dans l'eau, cette terre qui ſe durcit, & prend de la retraite en ſéchant, ſans que cependant ſes parties ſe déſuniſſent, tout la rend propre à faire des vaſes de toute eſpece, des briques, des tuiles, des carreaux & des modeles de ſculpture, qui, expoſés au feu, s'y ſechent & s'y durciſſent, ſans perdre rien de leur forme.

L'*argile blanche* eſt la plus pure : elle eſt réfractaire, & ſe durcit quelquefois par la calcination au point de faire feu avec l'acier ; ainſi que l'argile pâle d'Angleterre, la brune de France, & la noirâtre de Heſſe, qui ſont réfractaires, quoique colorées. Il y a des terres blanches, preſque dépourvues de liant, & qui ne contiennent point d'acide vitriolique ; on prétend qu'elles ſervent de baſe aux argiles, auxquelles elles ſont ce que la craie eſt au plâtre. L'*argile à potiers*, lorſqu'elle eſt ſéchée, ſe diviſe quelquefois en cubes : elle ſe travaille bien plus facilement que la *bleue*, qui ſert d'ordinaire de baſe aux lits d'ardoiſe. On emploie cette eſpece d'argile en Angleterre pour faire des tuiles & des briques, qui ſont très-compactes & très-dures. On lit dans l'*Hiſtoire de l'Académie des Sciences*, *année 1739*, *page 1*, que l'*argile à potiers*, lavée, expoſée à l'air, & imbibée d'eau de fontaine, a acquis au bout de quelques années, la dureté d'un caillou. On prétend que l'on a obſervé la même choſe en Amérique ſur la terre glaiſe qui ſe trouve ſur les bords de la mer. M. *Pott* attribue ce phénomene à l'écume graſſe de la mer.

M. *Wallerius* parle d'une eſpece d'*argile rougeâtre*, qui ſe trouve mêlée avec une terre qui a la propriété d'abſorber beaucoup d'eau, &

d'augmenter beaucoup de volume en se gonflant. Lorsque cette terre délayée par les pluies se dessèche, elle s'affaisse & revient à son premier volume : elle se durcit très-aisément, & forme une croûte à la surface ; en sorte que des Voyageurs qui croient marcher sur la terre solide, sont quelquefois engloutis sous ce sol perfide. Voilà l'origine des fondrieres & de certains chemins si mauvais. M. *Wallerius* ajoute qu'il y a beaucoup de terre de cette espece dans la Dalécarlie & dans le Northland ; & que les exemples de personnes qui s'y sont enfoncées & perdues, ne sont pas rares. Les bâtimens, dit-il, qu'on éleve sur de pareilles terres, ne sont jamais solides : ils se haussent en automne d'un pied & demi ; & dans l'été ils redescendent à leur premiere place.

Il y a une espece d'argile savonneuse qui est feuilletée dans sa carriere ; elle n'a point assez de ductilité pour se laisser travailler ; battue dans l'eau, elle se réduit en molécules très-fines, & forme de l'écume : c'est l'*argile à foulons* que l'on emploie aujourd'hui de préférence pour fouler les étoffes, même dans les pays où se trouve la prétendue véritable *terre à foulons*, qui faisant un peu d'effervescence avec les acides, est du nombre des marnes *Voyez* TERRE A FOULONS. L'art nous présente tous les jours l'argile sous diverses formes dans les Manufactures de poterie qui sont en Champagne, en Normandie, en Picardie, en Languedoc, & dans les Pays-Bas. On la voit employée dans les Manufactures de terre, à Paris, au Fauxbourg Saint-Antoine où on en construit des poêles variés pour la forme & pour la grandeur. C'est toujours des especes d'argiles que l'on emploie dans les Manufactures de porcelaine, de faïance, de grès & de terre d'Angleterre. *Voyez l'article* GLAISE dans ce Dictionnaire, & l'*article* TERRE ARGILEUSE dans notre Minéralogie, *Tome I. Classe* 2.

M. *Linneus* regarde les argiles comme le sédiment terreux de la mer. M. *Macquer* a donné sur les argiles, un Mémoire rempli de recherches curieuses : on en trouve un extrait au mot ARGILE dans le Dictionnaire de Chimie, qu'on peut consulter. M. *Baumé* a donné aussi un très-bon Mémoire sur cette espece de terre. Les *bols*, les *terres bolaires* ou *sigillées*, ne sont aussi que des especes d'argile. *Voyez le mot* BOLS.

ARGUS ou LUEN. On donne ce nom à une espece de faisan qui se trouve au nord de la Chine, dont les aîles & la queue sont semées

d'un très-grand nombre de taches rondes ſemblables à des yeux; les deux plumes du milieu de la queue ſont très-longues & excedent de beaucoup toutes les autres. Cet oiſeau eſt de la groſſeur du dindon, il a ſur la tête une double huppe qui ſe couche en arriere.

ARGUS. Nom que l'on donne à un fort joli petit papillon, dont les aîles ſont rondes & d'un très-beau bleu, ſur leſquelles on voit la figure d'un grand nombre d'yeux : ce papillon eſt fort commun dans les prairies & ſur les bruyeres. Il y a pluſieurs eſpeces de papillons remarquables par des eſpeces de formes d'yeux deſſinés ſur leurs aîles : ils ne different que par la couleur des aîles, le nombre, la poſition & la couleur de ces eſpeces d'yeux, qui leur ont fait donner le nom d'*argus*.

ARGUS. Coquillage de mer, univalve, & du genre des *porcelaines*. Voyez ce mot. Sa robe eſt toute parſemée de figures d'yeux; c'eſt ce qui l'a fait nommer ainſi, par alluſion à l'argus de la Fable.

On donne encore le nom d'*argus* à deux autres animaux fort différens : 1°. à un ſerpent très-rare de Guinée. Depuis ſa tête juſqu'au bout de ſa queue, on y diſtingue un double rang de taches que l'on prendroit pour autant d'yeux; 2°. à un petit lézard de l'Amérique. La peau de ſon corps eſt toute remplie d'eſpeces d'yeux.

ARISTOLOCHE, *ariſtolochia*. On a donné ce nom à quatre plantes, dont les racines ſont d'uſage en Médecine. La premiere eſt l'*ariſtoloche ronde :* c'eſt une racine tubéreuſe, ſolide, arrondie, groſſe de trois pouces & garnie de quelques fibres de couleur griſe en dehors, jaunâtre en dedans, d'une ſaveur âcre & amere. Cette racine pouſſe pluſieurs tiges ſarmenteuſes, qui portent des feuilles vertes échancrées en cœur à l'inſertion du pédicule, alternes & veinées. Les fleurs purpurines & ſolitaires ſortent des aiſſelles de ces feuilles, & ſont monopétales, irrégulieres & en tuyau terminé par une languette : elles ſont ſans calice, placées au-deſſus du germe, & renferment ſix étamines attachées chacune à un piſtil : à ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis, membraneux, diviſés en ſix loges, remplis de graines noires & applaties.

La deuxieme eſt l'*ariſtoloche longue :* ſa racine émouſſée par l'extrémité, eſt moins groſſe & plus longue que la précédente : ſa tige eſt quadrangulaire; ſa feuille plus petite. Sa fleur eſt d'un vert blanchâtre, couverte intérieurement de poils comme dans les fleurs des autres

ariſtoloches. Le fruit a la forme d'une poire, & les graines en ſont brunâtres.

La troiſieme eſt l'*ariſtoloche clématite;* ſa racine eſt longue, diviſée en pluſieurs branches, peu groſſe, d'une odeur plus forte que les précédentes. Cette racine, qui ſerpente de tous côtés, s'enfonce profondément dans la terre, & multiplie beaucoup; elle pouſſe des tiges fermes, arrondies & cannelées. Ses fleurs viennent pluſieurs en nombre dans chaque aiſſelle des feuilles; elles ſont jaunâtres. Les fruits ſont gros, ainſi que les graines qu'ils contiennent.

La quatrieme eſt la *petite ariſtoloche :* ſa racine eſt fibreuſe, jaunâtre, d'une odeur aromatique, aſſez agréable, d'une ſaveur âcre & amere. Ses fleurs ont la même forme que celles de l'ariſtoloche ronde. Dans le commerce on appelle cette racine l'*ariſtoloche tenuis.*

Le ſuc des racines d'ariſtoloche rougit le papier bleu. On fait beaucoup plus d'uſage des deux premieres eſpeces d'ariſtoloche que des autres : elles ſont eſtimées céphaliques, pectorales, hyſtériques, vulnéraires, apéritives & alexipharmaques. Les femmes enceintes doivent éviter d'en prendre intérieurement. L'eſſence d'ariſtoloche eſt employée par quelques Chirurgiens contre les chairs fongueuſes & dans les caries. On nous apporte du Languedoc & de Provence ces racines deſſéchées.

ARLEQUIN DORÉ. C'eſt le nom d'une eſpece de *Chryſomèle.* On appelle *arlequine* une eſpece de *porcelaine.* Voyez ces mots.

ARMADILLE ou TATOU, *teſtudinatus echinus.* Petite eſpece de quadrupede fort ſingulier, étant digité & ayant toute la partie ſupérieure du corps cuiraſſé comme un éléphant : ſa queue effilée eſt également garnie d'écailles; ſes oreilles ſont nues, ſes yeux aſſez petits : & ce qui eſt remarquable, c'eſt que cet animal n'a ni dents inciſives, ni canines; mais ſeulement toutes dents molaires.

Le tatou a le deſſous de la tête, du cou & du ventre, couvert d'une peau épaiſſe garnie de quelques poils : on en trouve auſſi entre les écailles qui couvrent le teſt oſſeux de cet animal. Chaque pied eſt diviſé en quatre doigts armés d'ongles forts (excepté l'eſpece qu'on appelle *tatou cynocéphale*, c'eſt-à-dire, à tête de chien, lequel en a cinq.

On compte pluſieurs eſpeces de *tatous.* Le tatou ordinaire a la tête longue comme celle d'un porc : on en voit qui n'ont pas plus de dix

pouces

pouces de longueur ; d'autres acquierent la grandeur d'un cochon d'un mois, ils ſont même plus épais : les Eſpagnols les appellent *armadillo*. Le mot *tatou* eſt Caraïbe. On prétend que cet animal eſt le *ſneuberdado* des Portugais ; le *bartado* des Italiens ; le *caſſamin* des Mexiquains. *Séba* donne le nom de tatou au *diable de Java* & de *Tajova ;* mais c'eſt une eſpece de *lézard écailleux*, nommé autrement *diable de Tavoyen*. Voyez *Lézard écailleux*.

M. *de Buffon* a donné auſſi dans ſon Hiſtoire Naturelle, une excellente deſcription, accompagnée de profondes recherches des diverſes eſpeces de *tatous*, qu'il fait connoître ſous les noms d'*apar*, ou *tatou à trois bandes ;* d'*encoubert*, ou *tatou à ſix bandes ;* de *tatuette*, ou *tatou à ſept bandes ;* d' *aiotochtli*, ou *tatou à huit bandes ;* de *cachicame*, ou *tatou à neuf bandes ;* de *kabaſſou*, ou *tatou à douze bandes ;* de *cirquinçon*, ou *tatou à dix-huit bandes ;* eſpeces que l'on voit pour la plupart au Cabinet du Jardin du Roi.

Les tatous ſont originaires de l'Amérique, & ils étoient inconnus avant la découverte du nouveau monde : quelques Naturaliſtes les ont confondus avec les *pangolins* & les *phatagins*, qui ſont encore des *lézards écailleux* des Indes orientales. *Voyez ces mots*.

Les tatous multiplient beaucoup. On dit que les femelles produiſent chaque mois quatre petits. Les mâles portent à l'extérieur des ſignes non équivoques d'une grande aptitude à la génération. Comme la chair de ces petits animaux eſt très-bonne à manger, on leur fait la chaſſe, ſoit en les prenant dans des filets ſur le bord des eaux, lorſqu'ils y viennent boire, ſoit à l'aide de petits chiens qui les font ſortir de leurs terriers, car ils s'en creuſent à la maniere des lapins. Lorſqu'ils ſont pourſuivis, & qu'ils ne peuvent joindre leurs terriers, ils tâchent de ſe ſauver dans un trou qu'ils creuſent en terre, avec encore plus de rapidité que ne le fait la taupe. Si le chaſſeur arrive avant que l'animal ſoit entiérement caché, il le ſaiſit par la queue ; mais le tatou tient ſi ferme contre terre pour ſe ſauver de ſon ennemi, qu'il ſe laiſſe plutôt arracher ou caſſer la queue, que de céder & de ſortir hors du trou. Les Indiens qui les ſaiſiſſent ainſi, pour leur faire lâcher priſe, leur chatouillent le ventre avec un bâton ; alors l'animal ſe contracte, & ils le retirent facilement de terre.

Ces petits animaux ſont très-innocens : ils ſe nourriſſent de fruits & de légumes : ils ſe retirent pendant le jour dans leur terrier, & n'en

ſortent que la nuit pour chercher leur nourriture. Ils s'apprivoiſent facilement, marchent avec vivacité ; mais ils ne peuvent, pour ainſi dire, ni courir vîte, ni ſauter, ni grimper ſur les arbres : lorſqu'ils ſont pourſuivis en plaine par les chiens, qui les ont bientôt joints, ils ſe contractent en une eſpece de boule applatie par les pôles, & on les prend alors facilement.

Lorſque le tatou eſt dans ſon état de contraction, l'homme le plus fort ne peut parvenir à le développer ; mais en le mettant devant le feu, la chaleur s'inſinue, il s'étend & ſort de cet état de contraction. Quand les tatous ſont pourſuivis, & à l'inſtant où les chiens vont les ſaiſir, s'ils ſe rencontrent par haſard au bord d'un précipice, ils y trouvent leur ſalut : ils ſe mettent en boule, ſe laiſſent rouler, échappent ainſi aux chiens & aux chaſſeurs ; & après avoir roulé de rochers en rochers, ils ſe développent ſans avoir eu le moindre accident, & ſans que leur écaille ait été rompue ou endommagée par la chûte.

Dans toutes ces eſpeces d'animaux, la partie antérieure & la partie poſtérieure du corps ſont couvertes d'une eſpece de teſt oſſeux en forme de bouclier, ſéparés l'un de l'autre par des bandes auſſi oſſeuſes : ces boucliers convexes en deſſus & concaves en deſſous, ſont d'une ſtructure admirable ; ce ſont des os compoſés d'une multitude de petites pieces réunies ſimplement par ſymphyſe, & qui, comme les écailles des bandes oſſeuſes, peuvent toutes ſe mouvoir, s'écarter, & gliſſer les unes ſur les autres ; ce qui donne à l'animal en ſe contractant, la facilité de ſe rouler en une eſpece de boule, à-peu-près comme le hériſſon. En mettant au feu ce teſt oſſeux, on en découvre l'organiſation, & l'on voit toutes les petites pieces dont il eſt compoſé, ſe ſéparer, & offrir, ſuivant les diverſes eſpeces, des figures différentes, toujours arrangées réguliérement, & diſpoſées comme une moſaïque des plus élégantes. Ce teſt oſſeux eſt recouvert d'une peau ou pellicule mince qui forme ſur la ſurface un très-beau vernis.

ARMÉNISTAIRE, eſpece d'*ortie marine*. Voyez ce mot.

ARMES. Les Cabinets des Curieux offrent à l'œil & à la réflexion les différentes eſpeces d'armes que les humains ont inventées pour l'attaque & la défenſe. Semblablement aux brutes, les premieres armes de l'homme irrité furent ſes dents, ſes ongles, ſes pieds, ſes bras. Bientôt l'homme ajouta à ſes propres armes naturelles, la pierre & le bois qu'il rencontra. Il augmenta, par l'uſage de la *fronde*, la rapidité avec

laquelle il lançoit la pierre. La pierre fut aiguiſée, & devint la hache. Voyez *Hache de pierre*. Le bois armé de fer, devint la pique & la fleche. La fleche parut plus perfide, plus fatale ſuivant le travail de ſon fer ou des oſſemens de poiſſon que l'on avoit l'art d'empoiſonner; avec le bois pliant, élaſtique, on forma l'arc pour lancer la fleche plus loin & avec plus de force. Voyez *Arc*. L'art de nuire, de ſe détruire, ſe perfectionna; on arma un manche de bois ou d'autres matieres, d'une groſſe boule dure; voilà le caſſe-tête: on travailla le fer; on fit des coutelas, des épées, des ſabres. Le *crit* devint l'arme favorite, notamment des habitans de Malaca (c'eſt une eſpece de poignard en acier fin, dont la lame eſt large & ondée par les bords, pénétrée, lors de ſa fabrique, d'un poiſon ſi ſubtil & ſi actif, ſur-tout en été, que la moindre égratignure que fait cet inſtrument eſt mortelle). Le même art ſe joignant à la fureur, on inventa mille armes plus terribles les unes que les autres; on alla chercher la foudre juſques dans les ſecrets de la nature. L'homme, pour réſiſter à l'homme, ſon ennemi le plus cruel, conçut le moyen de former des armes défenſives, des boucliers de bois, de cuir, de fer, des cuiraſſes, des rondaches, des armures qui les couvroient de pied en cap, eux & leurs chevaux. Enfin, quand les hommes ſe furent armés de leur tonnerre, tous ces préſervatifs de leur deſtruction devinrent preſque inutiles. Qui ne connoît l'effet meurtrier du fuſil, du canon, de la bombe, &c.?

On voit encore dans les Cabinets, divers inſtrumens que la ſuperſtition a fait fabriquer; ce ſont les *ſpatæ* & *ſcopellæ aruſpicum*. Ces inſtrumens ſervoient aux Aruſpices pour fouiller dans les entrailles des animaux immolés, où ils croyoient lire la volonté de leurs dieux & les préſages de l'avenir. Les Romains envoyoient tous les ans de jeunes gens de famille illuſtre pour s'inſtruire dans l'art des Aruſpices. Ils avoient auſſi des Augures chargés d'obſerver l'avenir par le vol des oiſeaux, & par l'appétit des poulets ſacrés. C'eſt en conſidérant le ridicule de ces cérémonies ſuperſtitieuſes, que des gens ſenſés s'étonnoient comment deux Augures pouvoient s'entre-regarder ſans éclater de rire. Les Prêtres de Juda ont un motif plus particulier dans le culte de leurs divinités. Voyez l'article *Serpent fetiche*.

ARMOISE, ou HERBE DE LA SAINT-JEAN, *artemiſia*. Plante vivace. Sa tige cannelée & velue s'éleve à la hauteur de deux coudées: ſes feuilles ſont nombreuſes, placées alternativement, découpées, d'un

vert foncé en dessus, blanchâtres en dessous: elles ont un petit goût d'herbe salée, & rougissent un peu le papier bleu. Ses fleurs naissent en grand nombre au sommet des rameaux, & sont composées de plusieurs fleurons purpurins: sa graine est semblable à celle de l'absinthe: les fleurs ont une odeur aromatique. Cette plante, dont la racine est rampante, fibreuse, douce & aromatique, croît sur le bord des fossés & des ruisseaux. Elle fleurit au mois d'Août.

Le nom latin *artemisia* a été donné à cette plante par Artemise, reine de Carie, qui s'en servoit pour guérir les coliques & les passions histériques; en effet, l'armoise est utérine, anti-histérique, & même anti-spasmodique: on trouve quelquefois de vieilles racines d'armoise, mortes & desséchées, devenues noires par la pourriture, ressemblantes à du charbon; mais elles ne sont point destituées des principes actifs. On trouve de semblables charbons sous l'absinthe, le plantain, & autres plantes. L'armoise entre dans diverses préparations, dans l'eau vulnéraire & l'eau histérique.

ARMUS. poisson saxatile très-agréable à la vue, dont le corps est marqué de virgules rouges.

ARNICA. *Voyez à l'article* DORONIC.

AROLE DES ALPES. *Voyez à l'article* PIN.

AROMATES. On comprend, sous ce nom générique, tous les végétaux pourvus d'une huile & d'un sel âcre, qui, par leur union, forment une substance savonneuse, qui est le principe de l'odeur & du goût âcre, stimulant & échauffant qu'on y découvre. Tels sont le *clou de girofle*, la *cannelle*, le *poivre*, le *gingembre* & le *macis*. Les aromates peuvent être d'un grand secours lorsqu'il s'agit de donner du ressort à l'estomac & aux intestins. L'usage habituel en est dangereux. *Voyez* PARFUM.

AROMATITE. Pierre d'une substance bitumineuse, & fort ressemblante, par sa couleur & son odeur, à la *myrrhe*. On la trouve en Egypte & en Arabie. Les Anciens en faisoient beaucoup de cas. Peut-être est-ce la même pierre dont Pline fait mention sous le nom de *myrrhina*: peut-être aussi n'est-ce que la *pierre obsidienne*. Voyez ce mot & l'article *Vases Mirrhins*.

AROMPO, ou MANGEUR D'HOMMES. Quadrupede de la côte d'Or, dont le poil long & délié, est d'un brun pâle: il se remarque par une queue fort longue, terminée à son extrémité par une touffe de poils.

Le Negres l'appellent *mangeur d'hommes*, parce qu'il ſe nourrit de *cadavres humains* qu'il déterre avec ſes ongles. L'arompo eſt peut-être le *chacal.* Voyez ce mot.

AROUGHEUN. Animal que l'on trouve en Virginie, & qui eſt tout ſemblable au caſtor, à l'exception qu'il vit ſur les arbres comme les écureuils.

La peau de cet animal forme une partie du commerce que les Anglois font avec les Sauvages voiſins de la Virginie. Cette fourrure eſt fort eſtimée en Angleterre.

ARRA, ou ARRAS. Eſpece de grand & beau perroquet, qu'on trouve à la Guadeloupe. *Voyez l'article* PERROQUET.

ARRÊTE-BŒUF, ou BUGRANDE, *anonis.* Cette plante croît dans les champs, & jette pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied, qui ne ſont armées d'épines longues & dures, que quand les fleurs paroiſſent, ou lorſque la plante avance vers ſa maturité. Les feuilles, qui ſont ovales, velues, vertes, gluantes, & d'une odeur puante, naiſſent alternativement au nombre de trois. Les fleurs ſont légumineuſes, purpurines & incarnates. Le fruit a la forme d'une petite gouſſe, qui contient des ſemences en forme de reins; les racines ſont longues, ligneuſes, fibreuſes & difficiles à rompre: elles arrêtent ſouvent les charrues des laboureurs; ce qui lui a fait donner le nom d'*arrête-bœuf.* Cette racine eſt d'un goût déſagréable. On la met communément parmi les cinq petites racines apéritives, qui ſont celles d'*arrête-bœuf*, de *caprier*, de *chardon-roland*, de *chiendent* & de *garence.* Voyez ces mots. Les feuilles de l'arrête-bœuf en gargariſme ſont bonnes pour le ſcorbut.

Il y a deux eſpeces d'*anonis d'Eſpagne*, qui ſont de petits arbriſſeaux; les feuilles en ſont preſque toujours compoſées de trois folioles attachées à une queue: la premiere, qui eſt l'*anonis de montagne* à fleur purpurine, fleurit au commencement de Juin. Lorſqu'elle eſt en pleine fleur, elle forme un très-joli bouquet dans les plate-bandes d'un boſquet printannier; elle a encore ſouvent des fleurs en Octobre. Il y a auſſi l'arrête-bœuf à fleurs jaunes, *anonis viſcoſa, ſpinis carens lutea major.*

ARRÊTE-NEF. *Voyez* REMORA.

ARRIERE-FAIX, ou DÉLIVRE, *ſecundina.* C'eſt la membrane ou tunique dans laquelle étoit enveloppé le fœtus dans la matrice. On l'appelle ainſi, parce qu'il ne ſort qu'après le nouveau-né, comme

par un ſecond accouchement. L'*arriere-faix* contient le placenta, *hepar uterinum*, & les vaiſſeaux ombilicaux. *Voyez ſon article à la ſuite du mot* HOMME.

ARROCHE, *atriplex*, plante dont on diſtingue trois eſpeces; l'arroche blanche, la rouge & la puante. L'*arroche blanche*, connue auſſi ſous le nom de *bonne-dame* ou *follette*, a une racine droite, fibreuſe & annuelle. Sa tige eſt haute & branchue, arrondie vers le bas, & anguleuſe vers le haut. Ses feuilles ſont liſſes, molles, triangulaires, d'un vert-jaunâtre, & comme farineuſes. Ses fleurs qui naiſſent en épis à l'extrémité des branches, ſont, dit M. *Deleuze*, ou hermaphrodites, ou femelles. Les unes & les autres ſont ſans pétales; les premieres ont un calice à cinq feuilles, cinq étamines & un piſtil refendu en deux: les fleurs femelles ont un calice à deux feuilles, & le piſtil. Les ſemences ſont brunâtres, applaties & enveloppées d'une eſpece de capſule formée par le calice. L'*arroche rouge* ne differe de cette plante que par ſa couleur de ſang ou de pourpre-ſale dont elle eſt teinte.

L'*arroche puante*, *vulvaria*, qui eſt le *chenopodium fœtidum* & non un *atriplex*, a ſes tiges rampantes. Ses feuilles qui ſont ovales ou rhomboïdales & ſans dentelures, étant froiſſées, ont une odeur de *garum* ou de maquereau pourri. Cette derniere eſt anti-hiſtérique.

On peut ſubſtituer dans la Cuiſine, ainſi que dans la Médecine, les deux premieres eſpeces aux feuilles de poirée, ſoit pour le potage, ſoit pour les décoctions émollientes, rafraîchiſſantes & laxatives. On les cultive pour cela dans les potagers. Lorſqu'on les a ſemées une fois, elles ſe renouvellent tous les ans par le moyen de leur graine qui tombe.

ARROCHE EN ARBRISSEAU. *Voyez* pourpier de mer.

ARROSOIR. *Voyez ſon article à la ſuite du mot* TUYAUX DE MER.

ARROUMA ou HERBE AUX HEBECHETS, *palma dactylifera humilis*, *canna corroïdes*, *caudice tenui fiſſili. Barr.* Plante de la Guyanne, qui paſſe pour être une eſpece de *pineau.* Voyez ce mot. Elle croît le long des prairies & dans les fonds gras & marécageux, à la hauteur d'environ dix pieds. Sa tige eſt anguleuſe, ſans nœuds & groſſe comme le doigt. Elle ſe fend aiſément en long comme l'oſier-franc; & la pellicule forte qui ſert d'écorce à la côte des feuilles, ſe leve avec un couteau par bandes d'un demi-pouce au plus. On en fait différens inſtrumens, dont les Sauvages ſe ſervent dans leurs travaux.

Ces peuples ſont très-adroits à l'employer dans leurs ouvrages de vannerie : leurs corbeilles, hottes, preſſes & petites tables à manger, ſe tirent de la même plante.

Aux environs du Para, il y a de petits paniers nommés *bacalla*, de diverſes formes, & variés par un coloris artificiel, qui ne ſont qu'un tiſſu délicat de petits brins de la tige d'*arrouma* & de ſes feuilles. *Barrere* croit qu'avec cette plante on pourroit faire des nattes. Quand les Sauvages ont coupé les tiges de la longueur qui leur convient, ils en ôtent l'écorce verte avec le dos d'un couteau, vont enſuite au bord de l'eau paſſer, dans leurs mains pleines de ſable, les brins coupés pour enlever le peu d'écorce qui reſte : ils noirciſſent enſuite ces brins, les diviſent en quatre quartiers, & chaque partie en deux, tirant en même temps la moëlle qui eſt au centre : en mettant alors un des deux bouts entre leurs dents, & le tenant de la main gauche, ils levent encore de la main droite une laniere fort fine dont ils font leurs ouvrages, & qu'on pourroit employer au même uſage que le *rotin*, dont il a la couleur quand il eſt ſec. *Voyez* ROTIN, *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

ARSENIC, *arſenicum.* Subſtance minérale, peſante, volatile, extrêmement cauſtique & corroſive, ce qui la rend un des poiſons des plus violens. On diſtingue pluſieurs ſortes d'*arſenic :* l'un qui eſt rouge, c'eſt le *réalgar ;* l'autre qui eſt jaune, c'eſt l'*orpiment.* Il y a encore le *miſpikel*, eſpece de *pyrite arſenicale* blanche argentine. *Voyez ces mots.* Il ne s'agira ici que de l'*arſenic blanc* & de l'*arſenic noir.* Celui-ci eſt l'*arſenic de mine* ou primitif. Sa couleur eſt d'un gris-noirâtre, d'un tiſſu grenelé & feuilleté, plus ou moins compacte, fort peſant, brillant dans l'endroit de la fracture, ſe terniſſant à l'air, très-commun dans les mines de Saxe & de Suede. On l'appelle auſſi *arſenic teſtacé*, ou par couches. *Voyez* MICHEN PULVER.

L'*arſenic blanc*, que l'on nomme auſſi ſimplement *arſenic*, n'eſt, à proprement parler, qu'une chaux métallique, qui, lorſqu'elle eſt unie avec le phlogiſtique, forme le *régule d'arſenic*, qui eſt un vrai demi-métal (Voyez *Mém. de l'Acad. de Suede*, *tom. VI*, *ann. 1744*). La chaux métallique de l'arſenic a des propriétés ſingulieres qui la rendent unique dans ſon eſpece. Elle eſt en même temps terre métallique & ſubſtance ſaline, également volatile ſur le feu, & diſſoluble dans l'eau & dans tous les acides.

L'arſenic rend fragiles & caſſans tous les métaux avec leſquels il

s'unit, si on en excepte l'étain, qui par son mêlange devient beaucoup plus dur & de difficile fusion. Il donne au cuivre la blancheur de l'argent, au point que de Faux-monnoyeurs en ont abusé.

L'arsenic facilite la fusion de plusieurs matieres réfractaires; de-là vient qu'on le fait entrer dans la composition de plusieurs cristaux, auxquels il donne beaucoup de netteté & de blancheur, à-peu-près comme le *borax*. Si la quantité qu'on y met est un peu trop grande, les cristaux se ternissent beaucoup plus promptement par l'action de l'air. Les Teinturiers emploient aussi l'arsenic dans plusieurs de leurs opérations.

L'arsenic & son régule pouvant se combiner avec plusieurs métaux, on les fait entrer dans certaines compositions, telle que le *cuivre blanc* ou *tombac blanc*, & dans les compositions métalliques de cuivre & d'étain, que l'on emploie pour les miroirs ardens.

L'arsenic ayant la propriété de se dissoudre dans l'eau, dans le vinaigre, même dans les graisses & dans les huiles, &c. l'on peut conclure, dit M. *Brandt*, qu'on peut s'en servir pour composer avec la poix, la résine, le soufre, &c. des especes de vernis, dont on pourroit couvrir le bois, afin de le garantir de la pourriture & de la vermoulure; ce qui seroit d'une très-grande utilité, tant pour les navires & les autres bâtimens pour lesquels on emploie du bois, que pour les digues dont on se sert pour retenir les eaux de la mer. *Act. Acad. Upsal, T. III. 1733.*

L'arsenic est un poison des plus corrosifs: ceux qui en sont empoisonnés, sont attaqués de vomissemens, sueurs froides, convulsions & autres symptômes, suivis de la mort, si on n'y apporte un prompt secours. Les remedes les meilleurs sont l'huile & le lait; peut-être les matieres absorbantes & alkalines, ainsi qu'il est dit dans le *Dictionnaire de Chimie*, produiroient-elles de bons effets, à cause de la propriété qu'a l'arsenic de se combiner & de se neutraliser, en quelque façon, avec ces substances (*a*). Les Maréchaux emploient l'arsenic pour scarifier les chairs des chevaux.

La présence de l'arsenic peut se reconnoître facilement où il est: il suffit de jetter sur une pelle rouge quelques grains des matieres où

(*a*) On ne doit plus mettre au nombre des conjectures l'efficacité des sels alkalis contre le poison arsenical; c'est, dit M. *Bourgeois*, l'antidote le plus assuré que je connoisse, & dont j'ai vu les succès les plus heureux. On peut même se servir de la lessive des cendres de cuisine à défaut de sel de tartre, contre ce poison mortel.

l'on

l'on soupçonne ce poison, il répand à l'instant une odeur d'ail. Il blanchit aussi le cuivre, le fer, &c.

L'arsenic qui est dans le commerce, se tire dans les travaux en grand, que l'on fait en Saxe pour obtenir le *bleu d'azur* du *cobalt*, demi-métal avec lequel il est communément mélangé. *Voyez l'article* COBALT dans notre Minéralogie. L'arsenic blanc natif est en petits cristaux de figure indéterminée; cet arsenic est très-rare.

ARTERES. Voyez à la suite de l'article *Homme*.

ARTHOLITE ou PAIN DU DIABLE. Nom donné à un corps figuré & fossile, qui ressemble ou à un gâteau, ou à du pain d'épice, ou à un pâté. Voyez *Corps figurés* à l'article *Corps & Pain fossile*.

ARTICHAUT, *cinara*. Plante potagere qui porte des fleurs violettes à fleurons découpés, portés chacun sur un embryon, & renfermées dans un calice écailleux & ordinairement épineux. L'embryon devient dans la suite une semence garnie d'aigrettes : le port de l'artichaut est un caractere qui le distingue facilement des chardons. Ses feuilles sont longues, divisées en lanieres larges & découpées, couvertes d'un duvet blanchâtre. Sa racine qui est ferme, pousse une tige cannelée, cotonneuse, garnie de quelques rameaux, au sommet desquels est une tête écailleuse terminée en pointe & qui n'est que le calice de la fleur : chaque écaille est d'un vert de mer, chacune sur-tout par la base qui est épaisse, tendre, bonne à manger & blanchâtre : la partie inférieure du calice ou le *placenta* des semences est également charnu & bon à manger : on l'appelle *cul d'artichaut*.

Il y a cinq especes d'artichauts connues dans notre climat; savoir, le vert, le violet, le rouge, le sucré de Gènes & le blanc; chacune de ces especes a ses avantages & ses inconvéniens. Le blanc est le plus hâtif, mais il est très-petit & très-difficile à élever. Le violet est de peu de profit; c'est cependant celui dont on fait le plus d'usage dans les Provinces. Le rouge n'est bon à manger que jeune à la poivrade: si on le laisse grossir, sa chair devient dure. Le sucré de Gènes a un goût fin & sucré étant mangé crud, mais il dégenere dès la seconde année. Le vert est presque le seul cultivé par les Maraîchers. Cette derniere espece devient, par la culture & par les soins, d'une très-grande beauté, sur-tout si on ne laisse sur le pied que la maîtresse pomme.

On peut, avant l'hiver, couper les tiges d'artichaut qui se conser-

vent alors long-temps dans du ſable frais. Cette plante eſt très-délicate à la gelée, dont on la garantit en la couvrant de litiere. Dans les jours doux de l'hiver, il faut donner de l'air du côté du midi au cœur de la plante, de peur qu'elle ne pourriſſe. On la multiplie par œilletons. Dans les endroits humides, on doit planter ſur des ados.

L'artichaut ſe mange, ou crud, ou fricaſſé, ou confit. On deſſeche au ſoleil pour l'hiver beaucoup de culs d'artichaut. Le mulot eſt le grand ennemi des artichauts: on tâche de s'en garantir en plantant autour de ſon plant des cardes de *poirée*, qui étant plus tendres, ſont plus de ſon goût. Le taupe grillon en détruit auſſi les racines.

Les *cardes d'artichaut* ſont les côtes & le feuilles de la plante même que l'on enveloppe de paille ou vieux fumier dans toute leur longueur, excepté le bout d'en haut: lorſqu'elles ſont blanchies, elles perdent leur amertume. On choiſit les vieux pieds qu'on veut ruiner, & on les tient enveloppés bien droit de peur qu'ils ne crevent ſur un des côtés. Il y a des Jardiniers qui, pour les mieux aſſurer contre le vent, les buttent entiérement comme le céleri. *Voyez* CARDONS.

ARTICHAUT des Indes; c'eſt la truffe rouge ou *batatte*. Voyez ce mot.

ARTICHAUT ſauvage. Voyez *Chardon marie.*

ARTISON. Ce nom ſe donne à différentes ſortes d'inſectes qui rongent les étoffes & les pelleteries, même à ceux qui percent le papier, ou qui pénetrent dans le bois, comme les coſſons & les poux de bois: ceci étant, les teignes des étoffes & les ſcarabées diſſéqueurs, ſont auſſi des eſpeces d'artiſons.

ARUM. *Voyez Pied de veau.*

ASBESTE, *asbeſtus*. Voyez AMIANTE, & le Vol. I. de notre *Minéralogie*, édit. 2. p. 171, &c.

ASCALABOS. Lézard de l'Amérique, remarquable par ſa ſingularité & ſa beauté. Son front eſt triangulaire, & garni d'une touffe de ſourcils qui le rebordent à-peu-près comme dans les caméléons: toutes ſes écailles ne ſemblent être qu'un tiſſu de perles. Ce lézard ſe préſente à l'homme en marchant doucement & ſans faire de bruit; non dans le deſſein de lui nuire, mais plutôt parce qu'il ſemble, dit-on, ſe plaire à le regarder.

ASCARIDES. Ce ſont de petits vers ronds, courts & menus; ce qui les fait diſtinguer des *ſtrongles* qui ſont ronds & longs. Les aſcarides

reſſemblent à des aiguilles à coudre, pour la groſſeur & la longueur. Leur couleur naturelle eſt blanche: ils ſe logent à l'extrémité de l'inteſtin rectum en très-grand nombre, & collés les uns aux autres par une matiere viſqueuſe: comme ils ſe meuvent continuellement, & qu'ils ſont pointus par les deux bouts, ils y occaſionnent une démangeaiſon violente. Ces aſcarides ſe trouvent dans les inteſtins des enfans, & très-communément dans ceux des chevaux. Ces vers paroiſſent quelquefois colorés: couleur qu'ils tiennent des excrémens ou de la bile de l'animal dans lequel ils ſéjournent. Ces aſcarides cauſent beaucoup de mal aux parties naturelles des femmes dans certaines maladies, comme dans les pâles couleurs. Les bêtes de ſomme y ſont auſſi ſujettes; & M. *Guettard* dit que tous les harengs qu'on mangea dans le carême de 1765, avoient la laite infectée de vers aſcarides.

Il eſt difficile d'expulſer les aſcarides: les Médecins eſtiment qu'il vaut mieux les attaquer par en bas: les uns preſcrivent de mettre dans le fondement un ſuppoſitoire de coton trempé dans du fiel & de l'aloès diſſous. D'autres diſent, que ſi l'on met dans le fondement un petit morceau de lard lié avec un bout de fil, & qu'on l'y laiſſe quelque temps, on le retire plein de ces petits vers. Des clyſteres faits avec des plantes ameres ſont auſſi très-avantageux, & ſur-tout ceux qui ſont chargés de parties mercurielles.

ASCI. Plante d'Amérique, qui s'éleve à la hauteur de trois pieds ou environ: elle eſt fort branchue, ſa fleur eſt blanche, petite & ſans odeur: ſes fruits ſont des eſpeces de gouſſes rouges, creuſes, longues comme le doigt, qui contiennent des ſemences qui ont le goût de poivre. Les Américains & les Européens en aſſaiſonnent leurs mets.

ASCOLOTL. Eſpece de lézard du Mexique, de la groſſeur d'un pouce & long d'une palme, remarquable en ce qu'il a, dit-on, une matrice ſemblable à celle des femmes. C'eſt le *Juguete de aqua* des Eſpagnols.

ASELLE, *oniſcus.* Inſecte aquatique, preſque tout-à-fait ſemblable au *cloporte;* auſſi l'a-t-on déſigné ſous le nom de *cloporte aquatique.* Cet inſecte ne differe du cloporte ordinaire, que par l'élément où il vit, par le nombre de ſes antennes articulées (car il en a quatre) & par les deux filets qui ſont à la queue, qui, au lieu d'être ſimples, ſont fourchus.

M. *Geofroi* n'en a vu qu'une ſeule eſpece autour de Paris dans les

mares & les petits ruiſſeaux; mais la mer en fournit pluſieurs eſpeces, & beaucoup plus grandes. Ceux des ruiſſeaux diſparoiſſent aux approches de l'hiver, & vont ſe cacher dans les ſources les plus profondes. Pendant les grandes chaleurs, ils ſe réfugient également dans les ſources où la fraîcheur eſt plus grande. Nous ajouterons quelques obſervations ſur cet inſecte, d'après M. *Deſmars*, Docteur en Médecine. On compte douze à quinze lames pliées en demi-cylindre depuis la tête juſqu'à l'extrémité de la queue. Lorſque l'inſecte eſt en repos, l'axe de ces lames qui ſont tuilées forment un commencement de ſpirale dont les eſpaces vont en diminuant vers la queue. Le bout des pattes eſt de la même ſtructure que dans l'écreviſſe. Immédiatement après les pattes on voit trois plans de filets articulés & penniformes; ces filets qui terminent la queue ſont auſſi penniformes. Lorſque l'inſecte veut nager, la ſpirale ſe développe en ligne droite, & l'inſecte fait un premier ſaut qui l'éleve à une certaine hauteur. Au même inſtant, les trois plans de filets penniformes agiſſent & frappent l'eau de haut en bas avec vîteſſe, en décrivant des ſecteurs de cercle, d'où ſuit le mouvement de l'inſecte dans l'eau. Non-ſeulement la Nature a pourvu d'aîles le cloporte aquatique, mais elle les a conſtruites de maniere qu'il peut varier ſes mouvemens, ainſi que l'oiſeau dans l'air: l'inſecte eſt encore le maître de ne mouvoir qu'un ou pluſieurs de ſes filets, qui ſont ſouples & flexibles.

L'accouplement des cloportes aquatiques ſe fait de la maniere ſuivante. Lorſqu'un mâle & une femelle ſe conviennent, les préliminaires ne ſont pas longs; le mâle impétueux ſaiſit ſa femelle avec ſa premiere patte gauche, dont l'extrémité finit en griffes; il la ſaiſit, dis-je, entre le cinquieme & le ſixieme anneau, & accroche ſa premiere patte droite au premier anneau. Dans cette attitude, la femelle harponnée ne peut échapper, & eſt dans la néceſſité d'obéir à l'ardeur du mâle. Pendant les huit jours que dure cet accouplement, le mâle emporte la femelle ſuſpendue, & nage à ſon ordinaire. La fécondation paroît ſe faire dans certains inſtans où le mâle ſe repliant ſous le ventre de la femelle, y injecte peut-être la liqueur ſeminale. Après les quatre premiers jours, on apperçoit entre les premieres pattes de la femelle, une poche qui contient les petits. Vers le ſeptieme jour de l'accouplement, ils ſortent la tête la premiere de cette poche, & nagent déjà auſſi bien que leurs pere & mere; ils font cinq ou ſix tours autour d'eux, & viennent quelquefois ſe percher

fur leurs antennes, jufqu'à ce qu'ils aient reconnu les lieux. Le premier aliment de ces nouveaux nés eft leur propre excrément, qu'ils tirent de leur *anus* avec leurs premieres pattes; quoiqu'ils faffent ufage par la fuite d'autres mets, ils reviennent fouvent à celui-là.

Quoique tous les petits infectes foient fortis de la poche qui les contenoit, l'accouplement dure encore plus de vingt-quatre heures; on voit alors le mâle repaffer fréquemment la feconde paire de pattes fur la tête de fa femelle; il femble les joindre, & les appuyant fur la bafe des antennes poftérieures, les faire gliffer de derriere en devant jufqu'à la bouche de l'infecte: à force de recommencer la même opération, la tête de la femelle tombe en devant, & paroît fe détacher du premier anneau; mais ce n'eft que le cafque, car on voit paroître auffi-tôt une nouvelle tête plus blanche & plus petite que la premiere. Prefque auffi-tôt le refte de la robe de la femelle fe fépare, & la dépouille eft quelquefois fi complette, qu'on la prendroit pour un infecte mort; quelques heures après les deux fexes fe féparent: le mâle, affez fort par lui-même, n'a pas befoin de fecours étrangers pour changer de peau.

ASILE. *Voyez fon article au mot* TAON, *& à celui de* VER DE LA MOUCHE ASILE.

ASMODÉE, ou le *Prince des Serpens.* Ce furnom lui a été donné à caufe de la beauté de fa parure; & effectivement il n'a point fon égal. Ses écailles font rouffâtres, magnifiquement ombrées, & marbrées de grandes taches, de figure irréguliere. Ses mâchoires font colorées d'une bordure jaune; fes yeux font vifs & brillans. Il n'eft point mal-faifant: on le trouve au Japon.

ASPALAT. *Voyez* BOIS DE ROSE.

ASPERGE, *afparagus.* Légume diftingué par fon goût & par fes bonnes qualités, & qui d'ailleurs a l'avantage de fournir nos tables pendant trois mois de l'année, foit en ragoût, foit en petits pois, foit au jus, foit confit, &c. Un des caracteres diftinctifs de cette plante, eft de grimper, d'avoir des feuilles fort menues, verticillées ou réunies en faifceaux, & fous l'origine defquelles on trouve à chacune une très-petite écaille membraneufe & triangulaire. Ses fleurs, qui font en rofe, fe trouvent fouvent hermaphrodites: quelquefois elles font mâles fur un pied & femelles fur un autre pied: il leur fuccede des baies rouges remplies de femence.

Il y a trois eſpeces d'aſperges uſitées, la groſſe, la commune & la ſauvage. La groſſe, appellée auſſi *aſperge de Pologne* ou de *Hollande*, eſt peu connue, parce que la plantation en eſt coûteuſe, & que le goût, dit M. *Haller*, en eſt moins fin.

On plante l'aſperge en foſſes, dans les terrains ſabloneux, & en ados dans les lieux humides : on diſpoſe les griffes en échiquier à un pied de diſtance. On ne peut commencer à jouir du plant, ſi on ne veut point l'altérer, qu'au bout de quatre ans; mais il dure, ſi on a ſoin de le fumer, quinze ou vingt ans. A l'approche de l'hiver, on dégarnit le plant de la terre dont on l'avoit rechauffé au printemps; & par ce moyen, on le garantit de la pourriture. On peut ſe procurer des aſperges hâtives en réchauffant le plant avec du fumier; mais elles n'ont jamais la même ſaveur.

L'aſperge ſauvage croît naturellement dans certains terrains ſabloneux : on en trouve dans les Iſles du Rhône & de la Loire.

Les aſperges récentes excitent l'appétit, mais elles nourriſſent peu : elles provoquent l'urine, & lui donnent une couleur trouble, une odeur déſagréable que l'eau de ſenteur ne peut même déguiſer qu'en partie. Pour détruire abſolument cette odeur, M. *Macquer* dit qu'il faut mettre au fond du vaiſſeau dont on ſe ſert pour uriner, de l'eau aſſez chargée d'acide marin, connu ſous le nom d'*eſprit de ſel*. Indépendamment de cette utilité de pratique, une telle obſervation peut conduire à connoître la nature du principe volatil qui ſe développe de l'aſperge par l'effet de la digeſtion dans le corps humain.

On compte la racine d'aſperge parmi les cinq grandes racines apéritives, qui ſont l'*ache*, le *fenouil*, le *perſil* & le *petit houx*. Voyez ces mots.

On donne quelquefois le nom d'*aſperges* aux jeunes pouſſes de houblon, qui ſe mangent, en effet, comme celles des aſperges, dont elles ont à peu-près la forme. *Voyez* HOUBLON.

ASPHALTE, ou KARABÉ DE SODOME, *aſphaltus*. C'eſt le nom que l'on donne au *bitume de Judée*, parce qu'on le tire du lac Aſphaltide. On donne auſſi le nom d'*aſphalte*, en général, à tout bitume ſolide : auſſi a-t-on donné ce nom à un bitume que l'on a découvert en Suiſſe au commencement de ce ſiecle.

Le *bitume de Judée* eſt une ſubſtance peu peſante, ſolide, friable, d'une couleur brune & même noire, brillante, d'une odeur bitumineuſe,

ſur-tout lorſqu'on l'a échauffée; elle s'enflamme aiſément, & ſe liquéfie au feu. Il s'éleve du fond des eaux ſur la ſurface du lac Aſphaltide ou mer de Loth, ou mer morte (lieu où étoient autrefois les villes de Sodome & Gomorre); il s'y éleve, dis-je, beaucoup de ce bitume qui y ſurnage. Dans les commencemens, il eſt mou, viſqueux, très-tenace; mais il s'épaiſſit avec le temps, & acquiert plus de dureté que la poix ſeche. Lorſqu'il eſt encore liquide, les Arabes le ramaſſent pour goudronner leurs vaiſſeaux. On prétend que ce bitume entre dans la compoſition des beaux vernis noirs de l'Inde, & dans celle des feux d'artifice que les Orientaux font brûler ſur l'eau. Selon le témoignage des Anciens, les murs de Babylone furent cimentés avec l'aſphalte. Ce bitume de Judée, qui eſt un ingrédient de la grande thériaque, eſt quelquefois nommé *gomme de funéraille* & *de momie*, parce que le commun du peuple chez les Egyptiens, en faiſoit uſage autrefois pour embaumer les corps morts de leurs parens. *Voyez* MOMIE.

On trouve auſſi dans le ſein de la terre, des mines d'aſphalte ou bitume. La premiere qui ait été trouvée en Europe, eſt celle de Neufchâtel en Suiſſe. Le bitume en eſt grenu & griſâtre. La découverte en a été faite par M. *de la Sabloniere*, ancien Tréſorier des Ligues Suiſſes. Il en a auſſi découvert une autre dans la baſſe Alſace. Le bitume que l'on retire de ces deux mines eſt à peu-près de la même nature; celui de Neufchâtel ſe trouve filtré entre des pierres propres à faire de la chaux, & celui de la baſſe Alſace entre deux lits d'argile : le lit ſupérieur de ces deux mines eſt recouvert d'un banc de terre noire, d'un ou deux pieds d'épaiſſeur. On trouve encore des mines de ce bitume dans quelques autres endroits de la Suiſſe; ſelon M. *Bourgeois*, il y en a une très-abondante auprès du village de Chavornay, dans le Canton de Berne.

La mine de bitume de Neufchâtel ſe fond au feu, en y joignant une dixieme partie de poix : on en forme un maſtic impénétrable à l'eau, & qui dure très-long-tems, pourvu qu'il ne ſoit point expoſé à ſec à l'ardeur du ſoleil, car il ſe ramolliroit & ſe détacheroit de la pierre. En 1743, le principal baſſin du Jardin du Roi a été réparé avec ce mélange; & depuis ce temps il ne s'eſt point dégradé. C'eſt avec ce maſtic que l'on a réparé les baſſins de Verſailles, Latone, l'Arc-de-triomphe, ainſi que le beau vaſe blanc ſur lequel eſt en relief le Sacrifice d'Iphigénie.

Avec cette mine d'*asphalte* de Neufchâtel, M. *de la Sabloniere* a fait le *pissasphalte* qui a été employé à carener deux vaisseaux qui partoient de l'Orient, l'un pour Pondichery, & l'autre pour Bengale. Quoique ces vaisseaux à leur retour eussent perdu une partie de leur carene, ils revinrent bien moins piqués de vers, que ceux qui avoient eu la carene ordinaire.

Ce qui donna lieu à la découverte de la mine d'*asphalte* en Alsace, est une fontaine, dont l'eau, quoique claire & limpide, sent un peu le goudron, à cause des parties bitumineuses dont elle est chargée. Les habitans du pays estiment singuliérement cette eau pour tenir le ventre libre & exciter l'appétit : les bains de cette fontaine sont aussi très-salutaires pour les maladies de la peau. Il s'éleve sur la surface de cette eau, à tous momens, un bitume noir & une huile rouge qui surnage en plus grande abondance en été qu'en hiver. On peut en recueillir dix à douze livres par jour : c'est ce qui a fait donner à cette fontaine minérale le nom de *Backelbrunn*, ou *fontaine de poix*. La tradition du pays est qu'on creusa cette fontaine dans l'espérance d'y trouver une mine de cuivre & d'argent. La mine qu'on a ouverte s'étend à six lieues à la ronde ; outre les veines d'asphalte qu'on y trouve, qui ont quelquefois dans de certains endroits six pieds d'épaisseur, & qui sont les unes à trente pieds, les autres à soixante pieds de profondeur, on a espérance d'y découvrir une grande veine de charbon de terre; car on commence déjà à en trouver quelques morceaux; & en continuant le travail, on pourroit y rencontrer une mine de cuivre & d'argent fort riche, car les pyrites qu'on y trouve sont les mêmes que celles de Sainte-Marie-aux-mines. M. *Spielmann* a donné à l'Académie des Sciences de Berlin, un Mémoire circonstancié sur ce bitume. Consultez le *tome XIII de cette Collection Académique.*

On retire présentement de cette mine, en faisant bouillir le sable dans de l'eau, une sorte d'oing noirâtre, propre à graisser tous les rouages. Par le moyen de la distillation *per descensum*, on tire de la mine ou du rocher, & de sa terre rouge, une *huile de pétrole* en très-grande quantité : c'est cette huile préparée que M. *de la Sabloniere* prétend employer pour la carene des vaisseaux. On retire aussi (*per ascensum*) l'*huile rouge* & l'*huile blanche*, qui sont employées très-utilement pour guérir les ulceres & toutes les maladies de la peau. *Voyez* PETROLE. M. *Bourgeois* observe que ce bitume est encore

très-

très-efficace en parfum pour guérir les douleurs de goutte, rhumatiſme, ſciatique, & les enflures œdémateuſes des jambes. Pour en faire uſage, on met un uſtenſile appellé *moine*, dans le lit à côté du malade, on y ſuſpend un petit chaudron plein de braiſe, & on y répand par intervalles de l'aſphalte en poudre ; cette vapeur excite une ſueur très-abondante, ſur-tout dans la partie malade, & elle appaiſe les douleurs les plus violentes & les plus opiniâtres.

On vient de découvrir encore en France deux mines très-abondantes de ce bitume, dans les Paroiſſes de Baſtene & de Caupene, à quatre lieues de Dax : ce bitume eſt d'une ténacité ſi grande, qu'on ne peut le briſer ; on l'a employé avec le plus grand ſuccès pour ſouder ou cimenter les pierres qui ſervent de pavé aux remparts du Château Trompette à Bordeaux.

ASPHODELE, *aſphodelus*. Cette plante pouſſe de ſa racine des feuilles ſemblables à celles du *poireau*, mais plus étroites. Sa tige ronde & rameuſe s'éleve à la hauteur de trois pieds, & eſt garnie de beaucoup de fleurs d'une ſeule piece en lys, de couleur blanche ou jaune mêlée de rouge, découpée profondément en ſix parties ; elle eſt ſans calice, & renferme, outre les ſix étamines, ſix pieces en écailles, qui enveloppent l'ovaire. A cette fleur ſuccede un fruit preſque rond, charnu, & renfermant des ſemences triangulaires & brunes. Sa racine conſiſte en un très-grand nombre de navets ſuſpendus par une tête, d'un goût un peu amer & âcre. On la fait bouillir & tremper dans de l'eau pour en enlever l'âcreté : dans les années de diſette, on peut faire uſage de cette pulpe, ainſi adoucie, que l'on mêle avec de la farine de blé & d'orge ; on y ajoute un peu de ſel marin, & on en fait un *pain d'aſphodele*, que l'on cuit au four, & qui peut ſe manger.

Les racines d'aſphodele ſont réſolutives, & propres à nettoyer les vieux ulceres.

ASPIC, *aſpis*. Eſpece de ſerpent, dont les Anciens ont beaucoup parlé. Il eſt difficile préſentement de reconnoître l'eſpece à laquelle ils ont donné ce nom. Ce que l'on ſait de ce ſerpent paroît fort incertain, & en partie fabuleux. Les uns ne lui donnoient qu'un pied de longueur, d'autres cinq coudées ; les uns diſoient que ſes dents ſortoient de ſa bouche comme les dents d'un ſanglier ; d'autres qu'il avoit des dents creuſes, qui diſtilloient du poiſon comme le *ſcorpion*. Quoi qu'il en ſoit, il paroît, par l'hiſtoire, que Cléopatre fit uſage d'un aſpic pour ſe

donner la mort. Accoutumée à la molleſſe, elle choiſit ce doux genre de mort. Le coup que lance l'aſpic eſt, dit-on, ſi imperceptible, qu'on ne le ſent pas : le venin qui ſe répand dans les veines cauſe une agréable laſſitude, enſuite le ſommeil, & enfin une mort ſans douleur.

M. *Daubenton* dit qu'on a donné le nom d'*aſpic* à un ſerpent de ce pays-ci, aſſez commun aux environs de Paris. Il paroît plus effilé & un peu plus court que la *vipere*. Il a la tête moins applatie ; il n'a point de dents mobiles comme la vipere. *Voyez* VIPERE. Son cou eſt aſſez mince. Ce ſerpent eſt marqué de taches noirâtres ſur un fond de couleur rouſſâtre ; & dans certains temps les taches diſparoiſſent. Notre aſpic mord, & déchire la peau par ſa morſure ; mais on a éprouvé qu'elle n'eſt point venimeuſe : au moins on n'a reſſenti aucun ſymptome de venin, après s'en être fait mordre au point de rendre du ſang par la plaie. Cette expérience a été faite & répétée pluſieurs fois ſur d'autres ſerpens de ce pays-ci, tels que la *couleuvre ordinaire*, la *couleuvre* ou *ſerpent à collier*, & l'*orvet*, qui n'ont donné aucune marque de venin. Si ces expériences étoient bien connues, on ne verroit point tant de perſonnes trembler à la vue de ces reptiles ; & leur morſure ne donneroit pas plus d'inquiétude qu'elle ne cauſe de mal.

ASPIC. *Voyez* LAVANDE.

ASPRESLE ou PRESLE. *Voyez ce mot.*

ASSA-FŒTIDA. C'eſt une eſpece de *gomme réſine*, compacte, molle, en partie jaune & rouſſe, ſouvent blanche intérieurement, en gros morceaux d'une odeur très-déſagréable, d'où vient que les Allemands l'appellent *ſtercus Diaboli.*

Quoique cette odeur nous paroiſſe ſi déteſtable, les Perſes & tous les Aſiatiques n'en ſont point affectés de même ; car ils l'appellent le *manger des Dieux*. Les Indiens en mangent familierement, & y trouvent une bonne odeur & un goût exquis : les Romains eſtimoient fort celui qui venoit de la Province Cyrénaïque & de la Médie : tant il exiſte peut-être de différence dans la ſtructure ou affections des organes des peuples de divers pays, & même de divers habitans du même pays. Ne voit-on pas tous les jours des gens qui ont tant d'horreur pour l'*ail*, qu'ils ne peuvent ſouffrir l'haleine de ceux qui en ont mangé, bien loin qu'ils puiſſent en goûter ? Cependant d'autres le regardent comme un aſſaiſonnement ſi excellent, qu'ils le prodiguent dans tous leurs mets. Notre ſiecle a vu la même inconſtance ſur les odeurs. Les parfums que

l'on faiſoit il y a cinquante ans avec le *muſc* ; & qui étoient ſi agréables, ſont tellement mis en oubli, que la poſtérité ne ſaura ce que c'étoit; car il lui ſera très-difficile de concilier avec ſon ancienne ſuavité, la puanteur ou l'odeur nuiſible qu'elle croira y trouver. Il eſt certain qu'il y a beaucoup de choſes qui ont plû aux Anciens, ſoit par leur goût, ſoit par leur odeur, qui ſont préſentement déſagréables, & qui nous paroiſſent très-puantes. Nous ſavons au contraire, que la plupart des Anciens ont eu en exécration l'odeur du citron. Arriveroit-il dans la révolution des ſiecles, quelque changement ou altération dans la ſtructure des organes de l'eſpece humaine, ou dans les productions de la Nature ?

Les Indiens eſſuient, à la récolte de *l'aſſa-fœtida*, les fatigues les plus pénibles, qui conſiſtent à errer pendant pluſieurs jours ſur les lieux les plus eſcarpés des montagnes de la Province de Laar, depuis le fleuve *Cuau* juſqu'à la ville de Congo & aux environs de celle de Heraath. Là ils ſe trouvent expoſés à l'ardeur la plus brûlante du ſoleil. *Kempfer* rapporte comment on fait la récolte de l'*aſſa-fœtida* ſur le ſommet des montagnes d'Hingifer (ſa plante eſt encore fort commune en Médie). Ceux qui la recueillent ſe rendent en troupe ſur le haut des montagnes à la mi-Avril; ils arrachent les feuilles de la plante qui donne l'*aſſa-fœtida*, nommée en Perſe *Hingiſch*. C'eſt une plante férulacée, du genre des panais (une vraie *férule* ſelon M. Linneus), dont la racine eſt d'une ſubſtance ſolide comme celle de la rave, noire en dehors, très-blanche en dedans, ayant à-peu-près la même forme, longue quelquefois d'une aune, & de la groſſeur de la cuiſſe : du ſommet de la racine naiſſent, ſur la fin de l'automne, ſix ou ſept feuilles qui ſe ſechent vers le milieu du printemps, branchues, d'une odeur puante & d'une ſaveur âcre: ſa tige eſt ſimple, droite, ronde, cannelée, moëlleuſe, longue d'une braſſe & demie, & groſſe de ſept à huit pouces par le bas, ſe terminant en un petit nombre de rameaux qui portent des fleurs en paraſol comme les plantes férulacées, & auxquelles ſuccedent des ſemences applaties, feuillées, d'un roux brun, ovalaires, velues, cannelées, d'une odeur de poireau & d'une odeur déſagréable. Cette plante, qui ſe plaît dans les terrains arides de Héraath & de Coroſaan, a une racine peu ſucculente avant l'âge de quatre ans; mais plus elle eſt vieille, plus elle abonde en un ſuc laiteux, liquide, gras comme de la crême de lait. Revenons à la maniere de retirer ce ſuc.

Pp 2

Ce ſont ſouvent des familles ou des villages entiers qui vont à la récolte de l'*aſſa-fœtida.* Chacun s'empare d'un certain terrain, quatre ou cinq hommes ſe chargent de la récolte d'environ deux mille pieds. Avant d'arracher les feuilles ſeches, ils découvrent un peu la terre, afin de les arracher juſqu'au collet : ils recouvrent enſuite la racine de terre & de feuilles, pour que le ſoleil ne puiſſe pénétrer, ce qui feroit périr la racine. Cette opération faite, ils retournent tous à la maiſon; & au bout de trente ou quarante jours, ils vont de nouveau ſur les montagnes, & chacun prend ſa premiere place pour retirer des racines le tribut de ſon premier travail. Ils coupent tranſverſalement le ſommet de la racine; de ſorte que le tronc repréſente un diſque, ſur lequel ſe rend ſa liqueur, ſans être expoſée à s'écouler : ils recouvrent chaque racine d'un fagot d'herbes qui fait l'arc; & au bout de deux jours, ils viennent recueillir le ſuc, qu'ils mettent dans de petits vaſes attachés à leur ceinture; enſuite ils emportent la ſuperficie extérieure qui bouchoit les pores, afin que le ſuc puiſſe couler de nouveau : ils viennent le recueillir de même au bout de quelques jours : ils font la même opération ſur chaque racine pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'ils en aient retiré tout l'*aſſa-fœtida;* ils mettent ce ſuc gommo-réſineux ſur des feuilles, & l'expoſent au ſoleil pour lui faire prendre de la ſolidité. C'eſt alors qu'il perd beaucoup de ſa puanteur. Suivant M. *Cartheuſer,* l'*aſſa-fœtida* eſt compoſé d'environ un tiers de réſine pure, & de deux tiers de partie extractive.

Il paroît que le *ſilphium* des Anciens, le *laſer* des Romains, & l'*aſſa-fœtida* des Modernes, ne ſont pas des ſucs différens (*voyez ces mots*). Quoi qu'il en ſoit, la gomme-réſine *aſſa-fœtida* eſt employée comme remede en Europe : elle excite puiſſamment la tranſpiration, & eſt utile dans les maladies des nerfs : ſon plus grand uſage eſt pour délivrer les femmes de la ſuffocation hyſtérique, & pour les maladies des chevaux. M. *Bourgeois* prétend que l'*aſſa-fœtida* eſt non-ſeulement un très-excellent remede pour les vapeurs hyſtériques des femmes, mais elle eſt auſſi très-efficace dans l'épilepſie hyſtérique & dans toutes les maladies convulſives. On a obſervé que l'*aſſa-fœtida* communique ſon odeur aux excrémens de ceux qui en font uſage, même pris en très-petite doſe, & mêlé avec d'autres ſubſtances.

ASSAPANIK. *Voyez* ECUREUIL VOLANT.

ASSIMINIER, *anona.* C'eſt un arbriſſeau qui croît au Miſſiſſipi : il

porte des fleurs en rose, auxquelles succedent des fruits charnus qui ressemblent un peu au concombre. L'odeur de ce fruit est déplaisante; cependant les Sauvages en mangent, & en trouvent la chair agréable. On dit que la peau de ce fruit laisse sur les doigts une impression d'acide si vif, que si on porte ses doigts aux yeux, sans avoir eu soin de les laver, ils y causent une inflammation accompagnée de démangeaisons insupportables. Ce mal ne dure que vingt-quatre heures, & est sans suites funestes. Cet arbrisseau n'a point encore fructifié en France.

ASTACOLITE, *astacolitus*. Sous ce nom les Naturalistes décrivent des pétrifications d'écrevisses, & sous celui d'*astacopodium*, une portion du bras d'une écrevisse pétrifiée : on en trouve en Angleterre, & notamment à Pappenheim en Allemagne. *Voyez* ECREVISSE.

ASTER. On donne ce nom à un genre de plantes fort nombreux, à fleurs radiées, dont la couronne est formée d'un grand nombre de demi-fleurons, le calice écailleux & lâche par le bas, & les semences chargées d'une aigrette simple portées par un placenta nud & sans balles. Il y a une espece d'aster, plus connu sous le nom d'*œil de Christ*, *Aster Atticus ceruleus vulgaris*, & que M. *Linneus* a transporté dans le genre de l'*aunée*. Voyez ce mot. L'œil de Christ, *oculus Christi*, est une plante que l'on cultive pour l'ornement des jardins, & qu'on appelle ainsi, à cause de l'arrangement de ses fleurs qui sont disposées en rayons.

Cette plante agréable à la vue par sa fleur, de couleur bleue ou violette, quelquefois blanche & jaune dans le milieu, est vivace, & se multiplie au mois de Septembre de graines ou de racines éclatées. Ses tiges sont rougeâtres, garnies de feuilles oblongues d'un vert clair. Toutes sortes de terre lui conviennent. Ses places ordinaires dans les jardins sont les plate-bandes & les bordures, où elles figurent très-bien par la beauté de ses fleurs & la grosseur de ses touffes.

La conise des prés est aussi une vraie espece d'*aster*.

ASTERIE. Pierre fine chatoyante, aussi nommée *pierre du soleil* : elle réfléchit la lumiere. Des Modernes croient que cette pierre est l'aventurine naturelle. *Voyez* AVENTURINE & CHATOYANTE.

ASTERIES. Pierres étoilées que l'on rapporte aux petits os ou vertebres de certaines étoiles de mer arbreuses, appellées *têtes de Méduse*. Les lignes & les raies sont des especes d'apophyses. Les *asteropodes* sont les tiges d'une étoile de mer rameuse. *Voyez à l'article* PALMIER MARIN.

ASTRAGALE, *aſtragalus Monſpeſſulanus.* Plante qui croît ſur les chemins dans les pays chauds. Sa racine, qui eſt longue de plus d'un pied & groſſe d'un doigt, ſe diviſe ou porte pluſieurs têtes longues de trois ou quatre doigts, d'où partent de petites tiges, ſimples, creuſes, rougeâtres, chargées des deux côtés de petites feuilles ameres, pointues, velues, oppoſées, ou rangées par paires ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille : ſes ſommités ſont garnies de beaucoup de fleurs légumineuſes, tantôt purpurines & tantôt blanches, mais ramaſſées enſemble. A ces fleurs ſuccedent de petites gouſſes arrondies, doubles, rougeâtres & remplies de graines qui ont la figure d'un petit rein.

La racine de l'aſtragale eſt dure, ligneuſe, blanche intérieurement & brunâtre en dehors, d'un goût douceâtre : on s'en ſert intérieurement, ainſi que de ſa ſemence, pour arrêter le cours de ventre, pour provoquer les urines. On l'emploie extérieurement pour déterger & deſſécher les plaies. L'eſpece d'aſtragale d'Orient, à feuilles de galéga, étant mâchée, brûle la langue à-peu-près comme la perſicaire.

M. *Haller* dit qu'il y a un grand nombre d'eſpeces de ce genre, dont aucune n'eſt connue en Médecine, excepté le *tragacantha*, qui eſt une véritable aſtragale, & dont on parlera à l'article *Barbe de renard.*

ASTRE, *aſtrum.* Mot général qui s'applique aux étoiles, tant fixes qu'errantes, c'eſt-à-dire, aux *étoiles* proprement dites, aux *planetes* & aux *cometes.* Voyez ces mots.

Aſtre ſe dit pourtant le plus ordinairement des corps céleſtes, lumineux par eux-mêmes, comme les étoiles fixes & le ſoleil.

Il eſt bon de remarquer qu'il n'y a aucun aſtre lumineux par lui-même, qui tourne autour d'un autre aſtre.

ASTROITE, *aſtroites.* L'aſtroïte eſt un corps pierreux, plus ou moins gros, organiſé réguliérement, de couleur blanche, & qui brunit par différens accidens; il ſe trouve dans la mer. Comme la ſurface de ce corps qui eſt ſans ramifications ou avec ramifications, eſt couverte de figures étoilées, partie en creux & partie en relief, & ces étoiles à pans, tantôt petites & tantôt grandes, quelquefois pentagones, d'autres fois hexagones : on a cru y voir des figures d'aſtres & d'étoiles, ce qui l'a fait nommer *aſtroïte*, & *pierre étoilée*, lorſqu'on croyoit que c'étoit une pierre : on l'a regardée enſuite comme une plante marine pierreuſe; enfin l'*aſtroïte*, ainſi que pluſieurs autres

plantes marines pierreuſes, ont été démontrées être du regne animal par les obſervations de M. *Peyſſonel*, qui a découvert des animaux, au lieu de fleurs dans ces corps marins polypiers, ainſi qu'on le peut voir au mot CORAIL & CORALLINES.

Nous diſons qu'il y a pluſieurs eſpeces d'aſtroïtes qui different par la grandeur des figures dont ils ſont parſemés, & par le nombre des rayons. L'aſtroïte à l'extérieur eſt couvert de figures à pans ou obrondes, terminées par un bord preſque circulaire & ſaillant; il y a dans l'aire de chacune de ces eſpeces de cercles des feuillets perpendiculaires & eſpacés, qui s'étendent en forme de rayons depuis le centre juſqu'à la circonférence: ainſi l'intérieur eſt compoſé d'autant de cylindres ou de tuyaux à pans, qu'il y a de cercles ſur la ſurface ſupérieure. En un mot les aſtroïtes ſont autant de tubes paralleles joints enſemble par leurs côtés, & dont la cavité eſt remplie de pluſieurs lames, qui partent de leurs parois, & vont aboutir à un centre, ce qui forme des étoiles ou rondes, ou ovales, ou anguleuſes, plus ou moins grandes, & à plus ou moins de rayons. Les aſtroïtes different des madrepores, en ce qu'ils ont des pores étoilés, joints & paralleles, qui n'en font qu'une ſeule maſſe; ils different auſſi des tubipores, en ce que ceux-ci ont des tubes fourchus & irréguliers, fort ſaillans & non paralleles. Il y a une autre ſorte de corps qui n'eſt pas un *aſtroïte*, dont la ſurface ſupérieure eſt creuſée par ſillons ondoyans, que l'on a comparés aux anfractuoſités du cerveau; ce qui lui a fait donner le nom de *cerveau de mer*. On en peut remarquer un très-beau au Cabinet du Jardin du Roi, ſous le nom d'*aſtroïte cerveau*. Voyez l'article MÉANDRITES.

On trouve auſſi des *aſtroïtes foſſiles*. M. le Comte de *Treſſan* en a trouvé de pétrifiés dans le Barois & le Toulois. Les aſtroïtes pétrifiés en marbre, en pierre fine, ſur-tout en ſubſtance d'agate, ſont les plus rares. Ces derniers ſont ſuſceptibles d'un très-beau poli; & les figures qu'on y voit font un fort joli effet: auſſi les emploie-t-on à faire des boîtes & autres bijoux: on trouve en Angleterre de ces aſtroïtes pétrifiés en agate, & nos Lapidaires les appellent improprement *cailloux d'Angleterre*. On en trouve de ſemblables à Touque en Normandie.

ASTROLEPAS. Nom donné à un lepas ou *patelle*, dont la baſe du contour ſe termine par ſept angles, comme l'on repréſente quelquefois les étoiles. *Voyez* LEPAS.

ASTROPHYTE. Nom donné à l'étoile de mer arborefcente, efpece de médufe à côte. Voyez à l'article *Etoile de mer.*

ATE, *ata.* Fruit qui croît à Siam & à la côte de Coromandel fur un très-bel arbre. Ce fruit a à-peu-près la figure d'une pomme de pin, & eft beaucoup plus petit; la peau en eft épaiffe, d'un jaune brillant comme vernie, & la chair blanche & molle: il a le goût de la crême fucrée. Cet arbre fe voit au Jardin du Roi fous le nom de *guanabanus.* Ses feuilles ont une faveur aromatique: infufées dans le taffia, elles lui donnent un goût agréable. L'ata n'eft autre chofe que le *cachiman* ou la *pomme de cannelle.* Voyez ces mots.

ATLAS. Les curieux Hollandois appellent ainfi deux efpeces de beaux papillons de Surinam. Le plus grand a les aîles rayées de bleu, de blanc & de brun, cerclées de jaune & de noir; il eft d'ailleurs admirablement émaillé. La petite efpece n'eft pas moins belle, & fe voit gravée avec fon papillon, dans les infectes de Surinam. Pl. 23 & 60.

ATMOSPHERE, eft proprement cette maffe fluide & élaftique remplie de vapeurs & d'exhalaifons, qui environne le globe terreftre, & dont la terre eft couverte par-tout à une hauteur confidérable. C'eft à cet atmofphere que nous devons les aurores, les crépufcules, & l'effet de la lumiere qui nous éclaire. *Voyez* AIR.

ATOCALT. Nom que l'on donne à une *araignée du Mexique*, qui vit près de l'eau, & qui n'eft point venimeufe. C'eft un des infectes qui nous préfente les ouvrages les plus variés en couleur. Cette araignée file un tiffu, qu'elle entrelace de fils rouges, jaunes & noirs, avec tant d'art, que l'œil ne peut fe laffer d'admirer la beauté de l'ouvrage. *Voyez* ARAIGNÉE.

ATOME. A ce nom eft attachée ordinairement l'idée de corpufcules invifibles ou infécables, que les Anciens regardoient comme les élémens primitifs des corps naturels. On donne auffi ce nom à un animal microfcopique, le plus petit, à ce qu'on prétend, de tous ceux qu'on a découverts avec les meilleurs microfcopes. On dit qu'il paroît au microfcope, tel qu'un grain de fable fort fin paroît à la vue, & qu'on lui remarque plufieurs pieds, le dos blanc, & des écailles.

ATTAGAS. Cet oifeau, d'après les obfervations & les recherches faites par M. *de Buffon*, eft le francolin de Belon, & non celui d'Olina, & notre *attagas* à plumes variées, eft l'*attagen* de Jeline.

L'attagas eft plus gros que la *bartavelle*, & pefe environ dix-neuf onces:

onces : ſes yeux ſont ſurmontés de deux beaux ſourcils couleur de feu, qui lui donnent un air diſtingué ; ces ſourcils ſont formés d'une membrane charnue, arrondie & découpée par le deſſus, & qui s'éleve plus haut que le ſommet de la tête ; les ouvertures des narines ſont recouvertes de petites plumes qui font un effet aſſez agréable ; le plumage eſt mêlé de roux, de noir & de blanc ; mais la femelle a moins de roux & plus de blanc que le mâle : la membrane de ſes ſourcils eſt moins saillante, & beaucoup moins découpée, d'un rouge moins vif, & en général les couleurs de ſon plumage ſont plus foibles. De plus, elle eſt dénuée de ces plumes noires pointillées de blanc, qui forment au mâle une huppe ſur la tête, & ſous le bec une eſpece de barbe. Leurs pieds ſont revêtus de plumes.

Les attagas ſe recherchent & s'accouplent au printemps ; la femelle pond ſur la terre comme tous les oiſeaux peſans : ſa ponte eſt de huit ou dix œufs, aigus par l'un des bouts, longs de dix-huit ou vingt lignes, pointillés de rouge brun, excepté en une ou deux places aux environs du petit bout. Le temps de l'incubation eſt d'une vingtaine de jours ; la couvée reſte attachée à la mere, & la ſuit tout l'été. L'hiver, ayant pris la plus grande partie de leur accroiſſement, ils ſe réuniſſent & forment une troupe de quarante ou cinquante, & deviennent ſinguliérement ſauvages. Tant qu'ils ſont jeunes, ils ſont fort ſujets à avoir les inteſtins farcis de vers ou lombrics ; quelquefois on les voit voltiger ayant de ces ſortes de vers, qui leur pendent de l'anus de la longueur d'un pied. Ces oiſeaux ſe plaiſent ſur le ſommet des montagnes, deſcendent rarement dans les plaines, & même ſur le penchant des côteaux. On trouve l'attagas ſur les Pyrénées, les Alpes, les montagnes d'Auvergne, du Dauphiné, de Suiſſe, du pays de Foix, d'Eſpagne, d'Angleterre, de Sicile, & dans la Laponie.

ATTAGEN. Oiſeau très-vanté des Anciens comme un des mets les plus délicats ; mais l'on ignore encore à quelle eſpece d'oiſeau on doit le rapporter, ſi c'eſt au *francolin* ou à la *gélinote*. M. *Briſſon* le rapporte aux *gélinotes huppées*. Voyez ces mots, & celui d'*attagas*.

ATTELABUS, *arachnoïdes*. Eſpece d'inſecte aquatique qui tient de la ſauterelle & de l'araignée. Il a la tête de la ſauterelle, le corps de l'araignée : il nage dans l'eau, ou il rampe ſur la terre. On peut cependant le regarder comme une eſpece de ſauterelle. *Voyez* SAUTERELLE.

ATTÉRISSEMENT, eſt un accroiſſement qui ſe fait par degrés plus ou moins rapides, au rivage de la mer ou à la rive d'un fleuve, par les terres ou les ſables, ou le limon que l'eau ou des alluvions y apportent. La maſſe des attériſſemens devient d'autant plus conſidérable, à proportion qu'on approche davantage de l'embouchure des fleuves, ou de ces endroits des rivieres & fleuves dont le ſol eſt moins profond, ou qu'il offre des rochers qui, en retardant la vîteſſe de l'eau, lui font dépoſer ſur les bords de ſon lit les terres & ſables qu'elle charrie ordinairement vers la ſource des fleuves. Les attériſſemens ne ſont que ſuperficiels. Les dépôts que les eaux de la mer font ſur ſes bords, ſont dus, tantôt à des matieres que les fleuves y portent, & à celles que les flots, en battant avec violence les falaiſes ou les montagnes qui bordent le plus ſouvent ſes rivages, arrachent de ces falaiſes, ballottent enſuite plus ou moins long-temps, & dépoſent enfin ſur les plages, réduites en poudre ou en maſſes peu conſidérables. A ces matieres entraînées ou arrachées des montagnes, ſe joignent celles que les flots détachent également des rochers cachés ou couverts des eaux de la mer, ou des montagnes qui s'y trouvent dans les Iſles, auxquelles ſe joignent auſſi les corps marins plus ou moins mutilés ou broyés, tels que des coraux, coquilles, os de poiſſons, &c. Ces dépôts ſe font ſur les bords de la mer, ou dans la mer même. Les pierres appellées *vaches noires* près de Caen, ſont des attériſſemens glaiſeux, anciens, & remplis de cornes d'ammon, de belemnites, &c. elles ſont ſituées ſur un plateau de dunes près la mer. Voyez ce qui eſt dit des attériſſemens dans la théorie de la *Terre.*

ATTRAPE-MOUCHE, *muſcipula.* Plante qui croît naturellement dans les lieux incultes & ſecs. C'eſt une eſpece de petit œillet, dont les fleurs ſont aux ſommités des tiges, diſpoſées en petit bouquet, d'une belle couleur rouge & un peu odorante. Les fruits contiennent de petites ſemences rondes & rougeâtres. Cette plante eſt ſinguliere, en ce qu'il découle de ſa tige une ſubſtance viſqueuſe, où les mouches ſe prennent; ce qui l'a fait nommer *attrape-mouche.* Il y en a une eſpece à fleurs doubles d'un beau rouge que l'on cultive dans les jardins, & qui fleurit en Juin & Juillet. On peut la multiplier facilement en la marcotant.

Depuis trois à quatre ans, les Anglois ont reçu du fond des terres en Penſilvanie, une plante qui y croît ſur le bord des eaux, & à la-

quelle ils ont donné le nom de *tipitiwiche*. M. *Ellis* en a donné la description : les François l'appellent *attrape-mouche ;* car dès qu'un tel insecte vient à se poser sur une des feuilles de cette plante, la feuille s'agglomere & enferme si promptement le petit animal, qu'il ne peut pas s'en échapper ; on prétend même qu'il y est quelquefois écrasé. Les Botanistes la désignent ainsi, *Dionæa musci-capa.* On en voit actuellement un pied au Jardin Royal de Trianon. Voilà une nouvelle espece de sensitive ou mimeuse : à l'instant que l'on pose le doigt au centre creux de la feuille, les fibres nerveuses, végétales, se contractent, & le doigt est enveloppé dans la feuille.

AVALANGE. *Voyez* Lavanche.

AUBEPIN, AUBEPINE. *Voyez à la suite de l'article* NÉFLIER.

AUBERGINE. *Voyez* MELONGÊNE.

AUBIER, arbrisseau. *Voyez* OBIER.

AUBIER. C'est une ceinture plus ou moins épaisse de bois imparfait, qui est entre l'écorce & le cœur dans tous les arbres. On le distingue aisément du bois parfait, par la différence de sa couleur & de sa dureté. On doit ôter l'aubier dans les bois que l'on emploie ; car il se pique de vers, & est peu solide. M. *de Buffon* a pourtant démontré les moyens de le rendre aussi bon que le reste du bois. *Voyez les mots* ARBRE & BOIS.

AUBIFOIN. *Voyez* BLEUET.

AUBOURS. *Voyez* ÉBÉNIER DES ALPES, *à la suite du mot* CITISE.

AVELINIER. *Voyez* NOISETIER.

AVENTURINE. On entend communément par ce mot, une composition de verre jaunâtre ou roussâtre, parsemée de points brillans de couleur d'or. La découverte de cette composition fort jolie, est due au hasard. Un Verrier laissa tomber, sans y faire attention, dans son fourneau qui tenoit du verre en fusion, des particules de laiton qu'il limoit : la vitrification étant refroidie, il y remarqua des paillettes brillantes, dorées, & qui donnoient à la masse le coup d'œil de certaines *topazes artificielles* & opaques. Ce phénomene mérita à ce verre le nom d'*aventurine*, comme qui diroit pierre trouvée par aventure.

S'il y a quelque pierre naturelle qui ressemble à cette composition, & qu'on puisse nommer *aventurine naturelle*, il faut la chercher parmi les pierres chatoyantes. Il y en a une espece dont la couleur approche beaucoup de celle de l'*aventurine factice*, c'est-à-dire, à fond brun roux :

elle eſt parſemée de points chatoyans, très-brillans, clair-ſemés & de couleur d'or: il y en a à fond vert, à petits points d'or & d'argent. *Voyez* CHATOYANTE & ASTERIE.

AVERHAHN. *Voyez à l'article* COQ DES BRUYERES.

AVERNE. Nom donné aux grottes ou foſſes d'où ſortent des vapeurs empoiſonnées: ce ſont des eſpeces de *mouſettes.* Voyez ce mot à l'article EXHALAISONS MINÉRALES.

AVÉRON, ou AVENERON. *Voyez à la ſuite de l'article* AVOINE.

AVEUGLE, ou ANVOIE. *Voyez* ORVET.

AVIGNON. *Voyez* LAVIGNON.

AVILA, fruit des Indes. Eſpece de pomme charnue, jaune, ronde, plus groſſe que l'orange, qui croît ſur une plante rampante (eſpece de liane) qui s'attache aux arbres dans l'Amérique Eſpagnole. Ce fruit contient au milieu de ſa chair huit ou dix noix convexes d'un côté & concaves de l'autre, épaiſſes d'un demi-doigt. L'amande des graines ou noix de ce fruit, eſt orbiculaire, d'un goût amer, & eſtimée un grand contre-poiſon, & un remede excellent contre les humeurs malignes, à la doſe d'une ou deux graines. *Lémeri* dit que ce fruit eſt la *nhandiroba* des Auteurs, & la noix de ſerpent des Américains.

AUNE, AULNE, VERGNE dans pluſieurs Provinces, en latin *alnus.* C'eſt un grand arbre, d'une groſſeur médiocre. Sa racine eſt rameuſe, ſon bois eſt rougeâtre, mou, léger, & facile à travailler. Son écorce eſt griſâtre en dehors, jaunâtre en dedans, amere, un peu aſtringente & déſagréable. Ses feuilles ſont rondes, alternes, un peu larges & viſqueuſes. C'eſt un arbre à fleurs à étamines ou à *chatons.* Ses fruits naiſſent en d'autres endroits ſur le même individu; ce ſont des cônes écailleux, ſemblables à de petites pommes de pin : les graines ſont rougeâtres, applaties, d'une ſaveur aſtringente, & ont un peu d'amertume.

L'aune que les Provençaux appellent *averno*, eſt le *betula alnus* (bouleau-aune) de *Linneus;* on voit aux environs de Lyon une eſpece d'aune *à feuilles blanchâtres*, & aux environs de Caen, j'ai obſervé que l'aune *à feuilles découpées* y eſt des plus communs. L'on connoît auſſi l'*aune à feuilles oblongues.* L'aune eſt fort utile dans une maiſon de campagne : il ſe plaît dans les lieux humides & marécageux ; auſſi le plante-t-on ſouvent le long des rivieres & des ruiſſeaux. Il ſe multiplie très-facilement; une groſſe ſouche d'aune, éclatée avec la coignée en cinq ou ſix

morceaux, fournit autant de pieds qui réuſſiſſent très-bien. Il ſe multiplie auſſi de marcottes ; une ſouche couverte de terre, fournit au bout de deux ou trois ans, beaucoup de plants enracinés. Pour faire une *aunaie*, on doit mettre les plants à un pied & demi de diſtance dans des rigoles profondes d'un pied & demi, éloignées de trois, & qu'on recouvre de terre, & les couper deux doigts au-deſſus de terre : on leur donne dix & même quinze ans de crûe, quand on veut qu'ils ſervent pour les bâtimens légers de la campagne, comme poulaillers, étables, &c. En général, cet arbre exige peu de culture, & produit des jets qu'on peut couper tous les quatre ans : on en peut faire des échalas, des poulaillers & des perches pour les blanchiſſeuſes & les teinturiers. Une plantation d'aune peut ſervir à relever un terrain bas, par la terre que produiſent ſes feuilles en ſe pourriſſant.

Son écorce, qui eſt employée par les tanneurs, les chapeliers, mêlée avec de la rouille de fer, donne une couleur noire employée dans la teinture. Cette écorce peut tenir lieu de noix de galle pour faire de l'encre. En Suede, les pêcheurs s'en ſervent pour colorer leurs filets. Elle peut teindre auſſi la corne & les os, dans les ouvrages de coutellerie. L'écorce & le fruit ſont aſtringens & rafraîchiſſans, propres pour les hémorrhagies, les flux & les inflammations de la gorge, étant employés en gargariſme. Les feuilles vertes, appliquées extérieurement, diſſipent les tumeurs & guériſſent les inflammations. On prétend qu'étant fraîches elles écartent & chaſſent les puces. Dans les Alpes, on guérit les paralyſies qui viennent de cauſe externe, en enveloppant les malades dans des tas de feuilles d'aune échauffées dans un four : ce remede domeſtique produit une ſueur abondante.

Le bois d'aune qui croît ſur les bords des terrains à couches calcaires, a la propriété de s'incruſter, & même de ſe pétrifier en peu de temps. Quoique l'Ordonnance de 1713 ait mis l'aune au nombre des bois morts, il n'en eſt cependant pas moins recherché pour chauffer le four : on en brûle auſſi dans quelques appartemens, & s'il ne donne pas beaucoup de chaleur, il fait un feu agréable quand il eſt bien ſec. Le bois d'aune, qui ſe corrompt facilement à l'air, dure très-long-temps dans l'eau ; ainſi il eſt très-utile dans les pilotis, dans les machines hydrauliques, principalement à faire des tuyaux pour conduire les eaux. Le Pont de Londres, celui de Rialto à Veniſe, ne ſont bâtis que ſur l'aune. Ses

branches ſont encore une des meilleures faſcines pour mettre dans les fondrieres, afin d'en écouler les eaux.

Les ſculpteurs reconnoiſſent ce bois, doux, liſſe, facile à manier ſans être caſſant. Les tourneurs l'emploient en échelles, en chaiſes communes & autres ouvrages : il eſt recherché auſſi par les ſabotiers. Les ébéniſtes en emploient beaucoup, parce qu'il prend bien le noir, & qu'alors il reſſemble à l'ébene.

AUNE NOIR. *Voyez* BOURDAINE.

AUNÉE, ou ÉNULE CAMPANE, en latin *enula campana aut helenium.* Plante dont la racine eſt d'un uſage aſſez commun en Médecine. Cette racine eſt charnue, brune en dehors, blanche en dedans, d'une ſaveur âcre, un peu amere, d'une odeur agréable quand elle eſt ſeche. Les feuilles de cette plante ſont longues d'une coudée, d'un vert pâle en deſſus, blanchâtres en deſſous, crenelées; la tige eſt haute, & ſoutient de grandes fleurs radiées de couleur d'or, auxquelles ſuccedent des ſemences longues, étroites, & garnies d'aigrettes.

Cette plante, dit M. *Deleuze*, étoit rangée par les Méthodiſtes dans le genre de l'*aſter :* mais M. *Linneus* en a formé un genre particulier, dont le principal caractere qui le diſtingue des autres plantes à fleurs radiées, & ſur-tout de l'*aſter*, ſe tire de ce que chacune des antheres qui forment un tube autour du piſtil, ſe termine inférieurement par deux fils de la longueur des filets des étamines.

Cette plante croît dans les lieux gras & humides des environs de Paris. Sa racine rougit le papier bleu : elle eſt béchique, diurétique & ſudorifique, utile dans l'aſthme : infuſée dans du vin, elle eſt très-apéritive. En Allemagne on confit beaucoup de cette racine, on en aſſaiſonne les mets, & on la préfere aux aromates des Indes. On prétend que miſe dans du vin ou du vinaigre, elle guérit les moutons d'une certaine peſte à laquelle ils ſont ſujets, que les Bergers appellent *claveau.* Elle eſt ſalutaire pour l'eſtomac ; auſſi dit-on en proverbe : *Enula campana reddit præcordia ſana.*

Selon M. *Haller*, l'aunée eſt un amer âcre & aromatique ; elle eſt de bon uſage, quand il s'agit d'augmenter le mouvement des ſolides, comme dans les pâles couleurs, dans l'aſthme, dans la cachexie. L'infuſion ſpiritueuſe ou vineuſe en eſt la plus efficace.

AVOCAT OU LE BOIS D'ANIS DES FRANÇOIS, *aguacate aut palſifera*

arbor. Bel arbre fruitier de Saint-Domingue & de la Guyanne, qui s'éleve moins haut que l'abricotier du même pays : son bois est mou & sujet à prendre la pente sous le vent, ce qui oblige de l'étayer. On n'en tire aucun usage : ses feuilles arrondies ressemblent à-peu-près à celles de nos coignassiers, quoique plus grandes. Ses fleurs sont en bouquets. Son fruit est assez semblable, pour la grosseur & pour la forme, à une poire de bon-chrétien : sa peau est lisse & d'un beau vert : lorsqu'il est bien mûr, sa substance est d'un jaune pâle, molle, & ressemble assez à du beurre au premier aspect ; son goût n'est ni sucré ni acide, il approche de celui d'une tourte de moëlle de bœuf : lorsqu'il n'est pas tout-à-fait mûr, on le mange comme les artichauts à la poivrade. Ce fruit que les Indiens nomment *paltas*, est très-utile contre la dyssenterie. On prétend aussi qu'il provoque à l'amour. Il contient un noyau duquel on tire, en l'incisant, une petite couleur violette, & dont on peut colorer le fil qui sert à marquer le linge. Il est vrai qu'on se sert d'un moyen plus court : on étend sur le noyau l'endroit du linge qu'on veut marquer, & avec la pointe d'un couteau on trace sur le linge la lettre qu'on veut ; la couleur alors, suivant la trace qu'on a faite, s'imbibe dans le linge d'une maniere distincte, & ne se passe jamais.

L'Auteur de la *Maiʃ. Ruʃt. de Cayen.* observe que trois ou quatre de ces arbres seroient très-utiles à côté de chaque case de Negres, pour eux & pour leurs enfans. Au reste, cet arbre, ainsi que l'abricotier de Saint-Domingue, est très-commun dans les terres des Espagnols; car il est rare qu'un Espagnol mange un fruit dans un bois sans en mettre les noyaux ou pepins en terre : les arbres fruitiers ne sont pas si fréquens dans les quartiers françois, parce qu'ils n'ont pas le même soin. Les sangliers qu'on nomme *cochons marons*, viennent s'engraisser dans les forêts remplies de ces arbres, & leur chair contracte un goût excellent. *Voyez* ABRICOT DE SAINT-DOMINGUE.

M. *de la Condamine* nous a dit que le nom *aguacate* est le nom Indien que les Espagnols ont conservé, mais que nos boucaniers, flibustiers, matelots, premiers colons françois de Saint-Domingue, ont défiguré sous le nom d'*avocat.*

AVOCETTE, *avoceta.* Genre d'oiseau aquatique de la grosseur du pigeon, dont le bec, long de quatre à cinq doigts, pointu & noir, est relevé par le bout, édenté, & comprimé latéralement. Cet oiseau a les jambes longues, & les trois doigts antérieurs joints par des membranes;

le doigt poſtérieur eſt iſolé, & la moitié inférieure des cuiſſes eſt ſans plumes. Par-tout dans la Nature on voit la forme appropriée au beſoin. Cet oiſeau dont le cri eſt *crex*, *crex*, ſe rencontre en Italie, ſur les rivages, & notamment dans les environs de Ferrare; on l'a auſſi trouvé en Suiſſe & en Suede. On donne encore à cet oiſeau le nom de *bec courbé*. On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi, pluſieurs de ces oiſeaux, dont le plumage eſt en partie blanc & en partie noir.

AVOINE, *avena*. Les Botaniſtes diſtinguent deux ſortes d'avoine, la blanche & la noire.

L'avoine blanche, *avena alba*, eſt celle qu'on cultive principalement pour faire partie de la nourriture des chevaux, quoiqu'en tems de diſette on en puiſſe faire du pain. Les habitans des montagnes du nord de la Grande-Bretagne mangent communément de ce pain, qui, quoiqu'un peu amer, eſt très-ſain.

Les tiges de cette plante ſortent de gaînes aſſez ſemblables à celles du chiendent; elles ont quatre ou cinq nœuds: ſes racines ſont menues & nombreuſes: les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du froment. Au ſommet de la tige eſt une panicule éparſe, avec des fleurs ſans pétales, diſpoſées par paquets pendans. Chaque fleur eſt compoſée de pluſieurs étamines: le piſtil ſe change en une graine farineuſe, oblongue, menue, pointue, blanchâtre avant d'être mûre, mais preſque noirâtre lorſqu'elle eſt mûre.

L'avoine noire, *avena nigra*, a le tuyau plus gros & la feuille plus noire. Sa graine eſt plus maigre, plus longue & plus velue que celle de la blanche: ſa paille eſt noirâtre & velue.

Les avoines ont une ou pluſieurs fleurs hermaphrodites dans le même calice, deux ſtyles & deux ſtigmates en pinceau. On remarque dans toutes, une arête à la baſe ou au-deſſous du milieu du dos de la balle extérieure de la corolle, ou au moins dans une de leurs fleurs. Cette arête diſparoît par la culture dans l'avoine; mais on en trouve toujours des appendices. On a obſervé que ces arêtes ſe courbant, tournent de différens côtés, ſuivant la température de l'air, & ſervent d'aréometre.

L'avoine eſt très-utile en Médecine. Les Médecins Anglois ne nourriſſent leurs malades qu'avec des bouillons d'avoine dans les maladies aiguës. En Bretagne & en Touraine on la dépouille de ſon écorce, & on la réduit en poudre groſſiere dans des moulins faits exprès: on la nomme alors *gruau*. On en fait une boiſſon pectorale, adouciſſante, légérement apéritive,

apéritive, propre aux perſonnes échauffées, & maigries par de longues maladies. On le fait bouillir dans du lait, de l'eau ou du bouillon. Ces décoctions ſont bonnes pour la poitrine & pour la toux. On fait avec le *gruau* & le lait une ſorte de bouillie qui fournit un aliment plus léger que le *riz* & *l'orge mondé*. Les Anglois & les Polonois font de la biere avec de l'avoine, & même préférable, à certains égards, à celle que l'on fait avec l'*orge*. La farine d'avoine eſt réſolutive.

L'avoine n'a pas beſoin de paſſer l'hiver en terre comme le blé. On la ſeme depuis la fin de Février juſqu'à la fin d'Avril, elle croît dans les terres fortes & dans les maigres. On donne, avant de la ſemer, un premier labour: il faut huit ou neuf boiſſeaux de ſemences par arpent. L'avoine, quoique ſemée en dernier, ſe recueille la premiere; alors commence l'année de jachere, c'eſt-à-dire, qu'on ne ſeme rien dans cette terre pendant l'année ſuivante: on la laboure ſimplement, afin de la faire profiter des influences de l'air pour la mettre en état de recevoir du froment.

L'avoine ſe ſeme fort bien d'elle-même, dit M. *Haller*, n'ayant que trop de facilité à laiſſer tomber ſa graine. L'hiver ne lui nuit point, du moins dans un pays tempéré; & j'ai fait moi-même, dit cet obſervateur, la troiſieme récolte d'un terrain d'environ ſoixante toiſes de long, que j'avois ſemé en avoine, & qui donna deux années de ſuite une moiſſon paſſable, après la premiere. Apparemment que l'avoine ne ſoutient pas auſſi-bien la rigueur du froid en Suede; car il y a toute apparence que l'équivoque de M. *Vorgin* (dit encore M. *Haller*) eſt née de ce qu'en ſemant en automne, une avoine mêlée par haſard de ſeigle, qui réſiſte mieux au froid, s'étoit ſoutenue, & avoit talé à ſon aiſe l'été ſuivant.

Au lieu de rentrer l'avoine dans les granges auſſi-tôt qu'elle eſt ſciée, on la laiſſe ſur le champ, ce qu'on appelle *javeler*, juſqu'à ce que la roſée & la pluie aient fait noircir & groſſir le grain: il faut cependant obſerver que ſi la pluie devenoit abondante & de trop longue durée, elle ſe corromproit & ſeroit d'un uſage pernicieux à la nourriture du bétail. Un arpent de bonne terre en avoine, peut rapporter cent gerbes qui rendent trois ſetiers. Comme preſque dans tous les pays on coupe l'avoine avant qu'elle ſoit tout-à-fait mûre, & qu'on la fait javeler trop long-tems, la graine doit dégénérer à la longue. On propoſe aux Laboureurs, dans le Journal Economique, de laiſſer mûrir parfaitement la quantité d'avoine néceſſaire pour la ſemence, & de la recueillir ſans la

laiſſer expoſée à la pluie. Il y a lieu de penſer que par cette méthode la ſemence ſeroit de meilleure qualité ; & l'on auroit vraiſemblablement de meilleure avoine & en plus grande quantité. Le ſeul inconvénient eſt peut-être qu'en coupant cette avoine ainſi bien mûre, il s'en égreneroit beaucoup. Une autre obſervation qu'il faut faire, c'eſt que le grain de l'avoine demande encore beaucoup de ſoin dans le grenier. On doit le remuer ſouvent, non-ſeulement pour ſa conſervation, mais encore pour ſa perfection. Si l'on néglige cette manœuvre qui doit s'exécuter tous les mois, l'avoine fermente, s'échauffe, devient rance & acide ; enfin elle tombe dans un état de putréfaction qui cauſe aux chevaux les mêmes maladies que le foin corrompu : telles que le farcin, la maladie du feu, la gale, & quelquefois la morve.

Voici une expérience faite par feu M. *Ramon* dans ſon jardin, expoſé principalement au levant & au midi, & preſqu'entiérement à l'abri du nord. Un pied d'avoine ordinaire ayant donné en 1758 des tuyaux chargés de graines, ne périt pas, mais paſſa l'hiver, garda ſes feuilles, & donna en 1759, dès le mois de Mai, une quantité de graines, qui augmenta enſuite. Cette expérience favoriſe encore le ſyſtême de M. *Haller*, & dont il eſt fait mention ci-deſſus.

Maintenant on cultive en quelques endroits une eſpece d'avoine blanche, originaire de Hongrie ; elle produit beaucoup étant ſemée, & ſon grain eſt plus gros, plus peſant & plus farineux.

Il y a la *folle avoine*, qu'on appelle *averon* ou *aveneron ;* elle eſt ſtérile & ſans grain. Elle infecte un champ & repouſſe l'année ſuivante, à moins qu'on ne l'arrache & qu'on n'en coupe les tiges avant ſa maturité. On prétend que la Scanie eſt le lieu natal, du moins l'endroit où il croît le plus d'aveneron. Les Hollandois ont ſu tirer plus d'avantage de cette plante, que les habitans du pays, qui n'en retirent aucune utilité. Les Hollandois en ont rempli leurs dunes, pour en affermir le ſable mouvant, qui ſans cela ſeroit agité & emporté ſans ceſſe par la violence des vents. Les Canadiens ont une ſorte d'*avoine* qu'ils recueillent en Juin : elle eſt beaucoup plus groſſe & plus délicate que la nôtre ; & on la compare au riz pour la bonté. A l'égard des *avoines rouges*, elles aiment les terres légeres & chaudes.

AURA. Oiſeau du Mexique, de la grandeur d'un aigle, de couleur noire en partie : ſon bec ſemblable à celui du *perroquet*, eſt rouge à l'extrémité ; ſes paupieres ſont de couleur rouge ; ſon front eſt couvert

d'un peu de poil crêpé comme celui des Negres, & rempli de rides, qu'il fronce & déride, ainſi que les coqs d'Inde. Les auras ſe nourriſſent de rats, de lézards & de ſerpens, & ſentent mauvais: ils volent en troupe, ne crient ni ne chantent point. Si on les pourſuit, ils ſe vident en volant, & rendent par le bec ce qu'ils ont mangé. Cet oiſeau eſt le *coſquauth* de la nouvelle Eſpagne, & le *tropillot* des Indiens. On dit que c'eſt un corbeau; ſon bec tient cependant du genre corbin.

AURELIE. *Voyez* CHRYSALIDE.

AURIPEAU ou CLINQUANT, *aurichalcum*. C'eſt du cuivre jaune battu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en feulles minces comme du papier. Ces feuilles ſont employées par les Paſſementiers, par les Doreurs. *Voyez* CUIVRE.

AUROCHS. Nom Allemand ſous lequel on connoît un animal reſſemblant beaucoup à notre taureau, auquel il eſt ſupérieur par la grandeur & par la force: c'eſt l'*urus* des Naturaliſtes.

Il paroît, d'après les curieuſes & ſavantes recherches de M. *de Buffon*, que l'*aurochs* peut être regardé comme étant notre *taureau domeſtique* dans ſon état naturel & ſauvage: on doit le conſidérer comme la race premiere & primitive, mais qui a été altérée, changée, modifiée par la diverſité des climats, des nourritures, & par la domeſticité.

L'*aurochs* eſt donc le véritable animal primitif d'où dérivent d'autres animaux, qui, à l'extérieur, paroiſſent avoir des différences eſſentielles; mais qui, comme le prouve très-conſtamment M. *de Buffon*, ne ſont qu'accidentelles: on doit par conſéquent rapporter à l'*aurochs* pluſieurs animaux connus ſous des noms divers par les Naturaliſtes, tels que le *bonaſus*, le *biſon*, le *zebu*, & toutes les diverſes eſpeces de bœufs, tant de l'Europe & de l'Aſie, que de l'Afrique & de l'Amérique, qui tirent leur origine de cette ſouche. On ne peut bien faire ſentir toute la vérité de ces faits qu'en parlant d'après M. *de Buffon*, dont la plume développe avec une énergie ſinguliere tous les faits qu'elle préſente.

Il n'en eſt pas, dit cet illuſtre Auteur, des animaux domeſtiques, à beaucoup d'égards, comme des animaux ſauvages. Leur nature, leur grandeur & leur forme ſont moins conſtantes & plus ſujettes aux variétés, ſur-tout dans les parties extérieures de leur corps. L'influence du climat, ſi puiſſante ſur toute la nature, agit avec bien plus de force ſur des êtres captifs, que ſur des êtres libres: la nourriture préparée par la main de l'homme, ſouvent épargnée & mal choiſie, jointe à la dureté

d'un ciel étranger, produiſent avec le temps des altérations aſſez profondes, pour devenir conſtantes en ſe perpétuant par les générations.... Cette cauſe générale d'altération n'eſt pas aſſez puiſſante pour dénaturer eſſentiellement des êtres; mais elle les change à certains égards, elle les maſque & les transforme à l'extérieur; elle ſupprime certaines parties, ou leur en donne de nouvelles: elle les peint de couleurs variées; & par ſon action ſur l'habitude du corps, elle influe auſſi ſur le naturel, ſur l'inſtinct & ſur les qualités les plus intérieures. Une ſeule partie modifiée dans un tout auſſi parfait que le corps d'un animal, ſuffit pour que tout ſe reſſente en effet de cette altération; & c'eſt par cette raiſon que nos animaux domeſtiques different preſque autant par le naturel & l'inſtinct que par la figure, de ceux dont ils tirent leur premiere origine.

La brebis nous en fournit un exemple frappant. Cette eſpece, telle qu'elle eſt aujourd'hui, périroit en entier ſous nos yeux, & en fort peu de temps, ſi l'homme ceſſoit de la ſoigner, de la défendre; auſſi eſt-elle très-différente d'elle-même, très-inférieure à ſon eſpece originaire, ainſi qu'on le peut voir au mot *Mouflon*, ſous lequel on déſigne la brebis ſauvage, race primitive de nos brebis.

Nous allons voir ici combien de variétés les bœufs ont eſſuyées par les effets divers & diverſement combinés du climat, de la nourriture & du traitement dans leur état d'indépendance, & dans celui de domeſticité.

La variété la plus générale & la plus remarquable dans les bœufs domeſtiques & même ſauvages, conſiſte dans cette eſpece de boſſe qu'ils portent entre les deux épaules: on a appellé *biſons* cette race de bœufs boſſus, & l'on a cru juſqu'ici que les biſons étoient d'une eſpece différente de celle des bœufs communs; mais comme nous ſommes maintenant aſſurés que ces bœufs produiſent avec les nôtres, & que leur boſſe diminue dès la premiere génération, & diſparoît à la ſeconde ou à la troiſieme, il eſt évident que cette boſſe n'eſt qu'un caractere accidentel & variable, qui n'empêche pas que le bœuf boſſu ne ſoit de la même eſpece que notre bœuf: on a même trouvé autrefois dans les parties déſertes de l'Europe, des bœufs ſauvages, les uns ſans boſſe, & les autres avec une boſſe.

Cette boſſe, dit M. *de Buffon*, eſt moins un produit de la nature, qu'un effet du travail, un ſtigmate d'eſclavage. On a, de temps immémorial, dans preſque tous les pays de la terre, forcé les bœufs à porter

des fardeaux ; la charge habituelle & souvent excessive, a déformé leur dos, & cette difformité s'est ensuite propagée par les générations. Il n'est resté de boeufs non-déformés que dans les pays où l'on ne s'est pas servi de ces animaux pour porter. Dans toute l'Afrique & dans tout le continent oriental, les bœufs sont bossus, parce qu'ils ont porté de tout temps des fardeaux sur leurs épaules. En Europe, où on ne les emploie qu'à tirer, ils n'ont pas subi cette altération, & aucun ne nous présente cette difformité : elle a vraisemblablement pour cause premiere, le poids & la compression des fardeaux, & pour cause seconde, la surabondance de nourriture ; car elle disparoît lorsque l'animal est maigre & mal nourri. Des bœufs esclaves & bossus se seront échappés, ou auront été abandonnés dans les bois ; ils y auront laissé une postérité sauvage & chargée de la même difformité, qui loin de disparoître, aura dû s'augmenter également par l'abondance des nourritures dans tous les pays non-cultivés ; en sorte que cette race secondaire aura peuplé toutes les terres désertes du Nord & du Midi, & aura passé dans le nouveau continent, comme tous les autres animaux dont le tempérament peut supporter le froid (*a*).

Une autre différence qui se trouve entre l'*aurochs* & le *bison* ou *bœuf bossu*, est la longueur du poil ; le col, les épaules & le dessous de la gorge du *bison*, sont couverts de poils très-longs ; au lieu que dans l'*aurochs* toutes ces parties ne sont revêtues que d'un poil assez court & semblable à celui du corps, à l'exception du front qui est garni d'un

(*a*) *Observation.* Des Lecteurs attentifs prétendent que cette théorie, toute belle qu'elle est, ne paroît pas encore suffisante pour expliquer la bosse qu'on dit accidentelle dans le bison ; car si elle est l'effet du travail, le stigmate de l'esclavage plutôt que le produit de la Nature, elle devroit nécessairement s'oblitérer ou disparoître au plus tard à la troisieme génération, c'est ce qui arrive par l'accouplement de ces bœufs bossus avec les nôtres ; mais le contraire se remarque dans les bisons, puisque cette bosse, loin de disparoître, se perpétue par les générations ; elle paroît donc plutôt essentielle qu'accidentelle à cet animal ; & si l'on ne veut pas trouver de contradictions dans les deux faits que nous venons de rapporter, il faut dire, la bosse diminue, disparoît peu-à-peu par le croisement des races à bosses avec celles qui ne le sont pas, & elle se conserve dans les individus issus uniquement de la race à bosse, parce qu'elle est le produit de la Nature : enfin si la bosse n'étoit qu'accidentelle dans les bisons & les bœufs domestiques, en un mot, l'effet du travail, elle disparoîtroit dans l'une & l'autre espece qui ne porteroit plus de fardeaux ; ajoutons que généralement les animaux de même espece diminuent de taille vers le Nord.

poil crêpu : mais cette différence de poil eſt encore plus accidentelle que la boſſe, & dépend de même de la nourriture & du climat.

Une variété plus étendue que les deux autres, & à laquelle, dit M. *de Buffon*, il ſemble que les Naturaliſtes aient donné, de concert, plus de caractere qu'elle n'en mérite, c'eſt la forme des cornes. Ils n'ont pas fait attention que dans tout notre bétail domeſtique, la figure, la grandeur, la poſition, la direction des cornes, varient ſi fort, qu'il eſt impoſſible de prononcer quel eſt, pour cette partie, le vrai modele de la nature. On voit des vaches dont les cornes ſont plus courbées, plus rabaiſſées, preſque pendantes; d'autres qui les ont plus droites, plus longues, plus relevées : il y a des races de vaches qui n'en ont point du tout : on voit parmi les brebis les mêmes variétés. C'eſt cependant d'après cette différence dans la forme des cornes, qui, comme on le voit, n'eſt que très-accidentelle, qu'on a regardé le *bonaſus* comme une eſpece particuliere de bœuf, parce qu'il s'eſt trouvé avoir les cornes tournées en dedans.

A ces cauſes de variété, il s'en joint encore d'autres, qu'on doit auſſi regarder, dit M. *de Buffon*, comme générales pour toutes les eſpeces d'animaux domeſtiques.

La mutilation des animaux par la caſtration, continue ce célebre Ecrivain, ſemble ne faire tort qu'à l'individu, & ne paroît pas devoir influer ſur l'eſpece; cependant il eſt ſûr que cet uſage reſtreint d'un côté la nature, & l'affoiblit de l'autre. Un ſeul mâle condamné à trente ou quarante femelles, ne peut que s'épuiſer ſans les ſatisfaire, & dans l'accouplement l'ardeur eſt inégale, plus foible dans le mâle qui jouit trop ſouvent, trop forte dans la femelle qui ne jouit qu'un inſtant : dès-lors toutes les productions doivent tendre aux qualités féminines; l'ardeur de la mere étant, au moment de la conception, plus forte que celle du pere, il naîtra plus de femelles que de mâles, & les mâles tiendront même beaucoup plus de la mere que du pere. C'eſt ſans doute par cette cauſe qu'il naît plus de filles que de garçons dans les pays où les hommes ont un grand nombre de femmes; au lieu que dans ceux où il n'eſt pas permis d'en avoir plus d'une, le mâle conſerve & réaliſe ſa ſupériorité, en produiſant en effet plus de mâles que de femelles.

Il eſt vrai que, dans les animaux domeſtiques, on choiſit ordinairement parmi les plus beaux ceux que l'on ſouſtrait à la caſtration, & que l'on deſtine à devenir les peres d'une ſi nombreuſe génération. Les

premieres productions de ce mâle choisi, seront, si l'on veut, fortes & vigoureuses; mais à force de tirer des copies de ce seul & même moule, l'empreinte se déforme, ou du moins ne rend pas toute la nature dans sa perfection; la race doit par conséquent s'affoiblir, se rapetisser, dégénérer; & c'est peut-être par cette raison qu'il se trouve plus de monstres dans les animaux domestiques que dans les animaux sauvages, où le nombre de mâles qui concourent à la génération, est aussi grand que celui des femelles. D'ailleurs, lorsqu'il n'y a qu'un mâle pour un grand nombre de femelles, elles n'ont pas la liberté de consulter leur goût; la gaieté, les plaisirs libres, les douces émotions, leur sont enlevés; il ne reste rien de piquant dans leurs amours; elles souffrent de leurs feux, elles languissent en attendant les froides approches d'un mâle qu'elles n'ont pas choisi, qui souvent ne leur convient pas, & qui toujours les flatte moins qu'un autre qui se feroit fait préférer: de ces tristes amours, de ces accouplemens sans goût, doivent naître des productions aussi tristes, des êtres insipides qui n'auront jamais ni le courage, ni la fierté, ni la force que la nature n'a pu propager dans chaque espece, qu'en laissant à tous les individus leurs facultés toutes entieres, & sur-tout la liberté du choix, & même le hazard des rencontres.

A toutes ces causes de dégénération dans les animaux domestiques, il s'en joint une qui a dû produire seule plus de variétés que toutes les autres réunies; c'est le transport que l'homme a fait, dans tous les temps, de ces animaux de climats en climats. Par-tout ces especes ont subi les influences du climat, par-tout elles ont pris le tempérament du ciel & la teinture de la terre; ensorte qu'il est bien difficile de reconnoître, dans ce grand nombre de variétés, celles qui s'éloignent le moins du type de la Nature.

Telles sont, suivant M. *de Buffon*, les causes générales de variétés & de dégénération dans les animaux domestiques, & que l'on peut observer particuliérement dans l'espece des bœufs. Nous avons dit que l'*aurochs* peut être regardé comme la souche primitive de nos bœufs: le *bison*, espece de bœuf bossu, n'en est qu'une variété, ainsi que le *bonasus*, bœuf sauvage de Pœonie. Cet animal est au moins aussi grand qu'un taureau domestique, & a la même force; mais son cou est, depuis les épaules jusques sur les yeux, couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval; il a la voix du bœuf, les cornes assez courtes, & courbées en bas autour des oreilles, les jambes couvertes

de longs poils, doux comme la laine, & la queue aſſez petite pour ſa grandeur, quoiqu'au reſte aſſez ſemblable à celle du bœuf: ſon cuir eſt dur, & ſa chair eſt tendre & bonne à manger.

Le *zébu* peut être encore regardé comme une variété dans l'eſpece du bœuf. C'eſt un petit bœuf qui a une boſſe ſur le dos: cet animal eſt de la plus grande docilité.

Tous les bœufs domeſtiques ſans boſſe viennent originairement de l'*aurochs*, & tous les bœufs à boſſe ſont iſſus du *biſon*. La race de l'aurochs ou du bœuf ſans boſſe, occupe les zones froides & tempérées; elle ne s'eſt pas répandue beaucoup vers les contrées du midi: au contraire, la race du biſon ou du bœuf à boſſe, remplit aujourd'hui toutes les provinces méridionales; on les trouve dans les Indes, dans l'Afrique, juſqu'au Cap de Bonne-Eſpérance dans les Iſles méridionales. Il paroît même que cette race de bœufs à boſſe a prévalu dans tous les pays chauds. Elle a réellement pluſieurs avantages ſur l'autre; ces bœufs ont le poil plus doux & plus luſtré que les nôtres: ils ſont plus légers à la courſe, plus propres à ſuppléer au ſervice du cheval, & en même temps ils ont un naturel moins lourd & moins brut que nos bœufs: ils ont plus d'intelligence & de docilité; auſſi ſont-ils traités, dans leur pays, avec plus de ſoin que nous n'en donnons à nos plus beaux chevaux. On voit, ſur-tout chez les Hottentots, des eſpeces de bœufs à boſſe qui ont un inſtinct admirable: ils les nomment *bakeleis*. Voyez ce mot, & celui de *biſon*.

Rien ne prouve mieux tous les changemens que peuvent occaſionner dans les animaux, le climat, & ſur-tout la différence des nourritures, que la comparaiſon du même animal dans les diverſes parties de la terre.

A commencer par le nord de l'Europe, le peu de bœufs & de vaches qui ſubſiſtent en Iſlande, ſont dépourvus de cornes, quoiqu'ils ſoient de la même race que nos bœufs. La grandeur de ces animaux eſt plutôt relative à l'abondance & à la qualité des pâturages, qu'à la nature du climat. Les bœufs & les vaches de l'Ukraine, dont les pâturages ſont excellens, paſſent pour être les plus gros de l'Europe: ils ſont cependant de la même race que nos bœufs. En Suiſſe, où les têtes des montagnes ſont couvertes d'une verdure abondante & fleurie, que l'on réſerve uniquement à l'entretien du bétail, les bœufs ſont une fois plus gros qu'en France, où on ne laiſſe à ces animaux que des herbes groſſieres,

dédaignées

dédaignées par les chevaux (On a vu à Paris un animal d'une groſſeur monſtrueuſe ; il étoit annoncé au public ſous le nom de *ſubſilviana.* Ce n'étoit qu'un taureau de la Suiſſe, mais d'une taille extrordinaire). Au printemps, où ils auroient beſoin de ſe refaire, on les exclut des prairies, on les conduit ſur les chemins, dans les bois, ſur les terres ſtériles, & toujours à des diſtances éloignées ; enſorte qu'ils ſe fatiguent plus qu'ils ne ſe nourriſſent. Dans toute l'année il ne ſe trouve pas une ſeule ſaiſon où ils ſoient largement ni convenablement nourris : c'eſt la ſeule cauſe qui les rend foibles, chétifs & de petite ſtature. En Eſpagne & dans quelques cantons de nos Provinces de France, où l'on a des pâturages uniquement réſervés aux bœufs, ils y ſont plus gros & plus forts.

En Barbarie & dans la plupart des Provinces de l'Afrique, où les terrains ſont ſecs & les pâturages maigres, les bœufs ſont encore plus petits, les vaches donnent beaucoup moins de lait que les nôtres, & la plupart perdent leur lait avec leur veau. Il en eſt de même de quelques parties de la Perſe, de la baſſe Ethiopie & de la grande Tartarie ; tandis que dans les mêmes climats, à d'aſſez petites diſtances, comme en Kalmouque, dans la haute Ethiopie, dans l'Abyſſinie, les bœufs ſont d'une prodigieuſe groſſeur. Cette différence dépend donc beaucoup plus de l'abondance de la nourriture que de la température du climat. Dans le Nord, dans les régions tempérées & dans les pays chauds, on trouve également, & à de très-petites diſtances, des bœufs petits ou gros, ſelon la qualité des pâturages, & l'uſage plus ou moins libre de la pâture.

AURONE, *abrotanum.* Plante dont on diſtingue deux eſpeces, le mâle & la femelle, nommées ainſi improprement, car elles portent toutes les deux des fleurs hermaphrodites.

L'AURONE MALE, *abrotanum mas.* Cette plante, qui paroît beaucoup plus amere, ſelon la culture, le lieu où elle croît, & le temps de l'année, a une racine ligneuſe & fibreuſe. Sa tige eſt ſarmenteuſe, haute de trois à quatre pieds, dure, moëlleuſe, rougeâtre, cannelée & branchue. Ses feuilles ſont nombreuſes, découpées fortement, blanchâtres, d'une odeur forte, & d'une ſaveur amere. Ses fleurs, qui naiſſent en grand nombre le long des rameaux, ſont jaunâtres & à fleurons très-courts : il leur ſuccede de petites graines oblongues, nues & ſans aigrette. Cette *aurone* naît communément ſur les montagnes de l'Italie & des

Provinces de France. On la cultive dans nos jardins, où, quand on en a arraché les branches, les racines en pouffent d'autres.

L'AURONE FEMELLE, *abrotanum fœmina*, a une racine branchue : fa tige eft beaucoup plus petite & moins groffe que celle de la précédente : elle eft couverte d'un duvet blanchâtre, branchue & portant des feuilles finement dentelées, ou plutôt chargées de petits tubercules. Sa fleur eft plus grande que dans l'aurone mâle. Cette plante eft connue auffi fous le nom de *fantoline*, *petit cyprès* ou *garde-robe*, parce qu'on la croyoit propre à garantir les habits de laine & les fourrures contre la teigne ; mais les effais de M. *de Réaumur* lui ont prouvé que l'effet en étoit nul, & qu'il n'y avoit abfolument que l'huile effentielle de térébenthine qui pût faire périr les teignes. Ces plantes ont à-peu-près les mêmes propriétés que l'abfinthe.

Les Jardiniers vendent, fous le nom de grande & de petite *citronelle*, deux efpeces d'aurone ; l'une à feuilles étroites, & l'autre à feuilles larges. Comme ces petits arbuftes ne quittent point leurs feuilles, ils peuvent être employés à garnir les bofquets d'hiver.

AURORE. Nom que l'on donne à un beau papillon qui eft commun du côté d'Upfal. Le mâle a une belle tache de couleur de fafran fur le deffus des aîles fupérieures, ce qui l'a fait nommer par les Naturaliftes *aurore*.

On donne auffi le nom d'*aurore* au crépufcule du matin, cette lumiere foible qui commence à paroître quand le foleil eft à 18 degrés au-deffous de l'horizon, & qui continue en augmentant jufqu'au lever du foleil. Voyez *Crépufcule*.

AURORE BORÉALE, *aurora borealis*. L'aurore boréale eft une efpece de nuée rare, tranfparente, lumineufe, qui paroît de temps en temps la nuit du côté du Nord. Elle a la forme d'un fegment de cercle qui offre à la vue des variétés infinies : on en voit fortir d'abord des arcs lumineux, puis des jets & des rayons de lumiere. Lorfque ce phénomene eft dans fa plus grande magnificence, une efpece de couronne lumineufe fe forme vers le zénith. Ses rayons, s'ils font bas, font perpendiculaires à l'horizon ; & quand ils font plus hauts, ils vont fe réunir à un centre commun auprès du zénith, où ils font différens mouvemens qui les font gliffer les uns fur les autres. Le Docteur *Halley* a démontré, par fes obfervations fur le météore qui parut le 31 Juillet 1708 entre neuf & dix heures du foir, que ces météores font dans la partie

la plus élevée de l'atmosphere, ou entre quarante ou cinquante mille de hauteur perpendiculaire. On a aussi trouvé par le calcul que le météore du 19 Mars 1719, n'étoit pas moins élevé que de soixante-treize milles & demi de hauteur perpendiculaire. Pour expliquer l'aurore boréale d'une maniere physique, nous ne saurions mieux faire que de rapporter en peu de mots le systême de M. *de Mairan* sur ce phènomene.

Le soleil est environné d'un atmosphere qui nous éclaire, & qui s'étend quelquefois jusqu'à plus de trente millions de lieues. Lorsque les dernieres couches de l'atmosphere solaire ne sont pas éloignées de plus de soixante mille lieues de la terre, elles tombent alors vers notre globe, en vertu des lois de la gravitation mutuelle des corps. La matiere lumineuse de l'atmosphere solaire se précipitant en assez grande quantité dans l'atmosphere terrestre, elle doit nécessairement y causer des aurores boréales. Rien n'est si curieux & si bien raisonné que l'excellent Traité de M. *de Mairan* sur les aurores boréales. On voit dans ce Traité pourquoi l'aurore boréale va se ranger du côté des Pôles, pourquoi elle décline ordinairement de dix à douze degrés vers l'Occident; pourquoi enfin, dans le temps de ce phénomene, l'on voit des colonnes de feu, des jets ou flots de lumiere, des éclairs & une couronne lumineuse près du zénith.

Les aurores boréales ne sont pour nous que des spectacles qui attirent l'attention des Philosophes; mais pour les Peuples voisins des Pôles, elles sont un dédommagement de l'absence du soleil. Lorsque cet astre les a quittés, la terre est horrible alors dans ces climats, mais le ciel présente aux yeux le plus charmant spectacle. M. *de Maupertuis* a vu, dans ce pays, des nuits qui auroient fait oublier l'éclat du plus beau jour. Des feux de mille couleurs éclairent le ciel. Ces lumieres prennent différentes formes, & ont différens mouvemens; le plus ordinairement elles ressemblent à des drapeaux qu'on feroit voltiger dans l'air; & par les nuances des couleurs dont elles sont teintes, on les prendroit pour de vastes bandes de ces taffetas que nous appellons *flambés*. Quelquefois elles tapissent certains endroits du ciel en écarlate; couleur que l'on craint beaucoup dans le pays, comme le signe de quelque grand malheur. Enfin lorsqu'on voit ces phénomenes, on ne peut s'étonner que ceux qui les regardent avec d'autres yeux que les Philosophes, y voient des chars enflammés, des armées combattantes, & mille autres prodiges qui ont pu donner aux Poëtes l'idée

de l'Olympe, comme la vue des nuages grouppés de mille manieres peut avoir fait imaginer des descentes des Dieux du haut de l'Empyrée.

L'aurore boréale ne commence à paroître que deux ou trois heures après le soleil couché : elle a été apperçue très-fréquemment en Europe depuis 1716, & très-rarement avant cette époque. Elle se montre plus fréquemment depuis le 22 Décembre, jusqu'au 22 Juin, que dans les autres mois de l'année, quoiqu'on en ait observé aussi dans le mois de Juillet.

On a mandé de Lisbonne, que la nuit du 5 au 6 Mars 1764, on a vu une aurore boréale qui a duré plus de quatre heures.

M. de *Marschall*, dans ses nouvelles Observations choisies, fait remarquer plus de soixante sortes de lueurs boréales, avec leurs principales circonstances qu'il a observées depuis 1740. Il en distingue trois classes, c'est-à-dire, 1°. une lueur simple; 2°. un arc clair, simple ou double, regardant le Nord; 3°. des vapeurs lumineuses qui partent du Nord, & occupent une partie de l'atmosphere. Dans l'espace de seize ans, il n'a vu qu'une seule fois un arc double; un arc triple est encore bien plus rare. M^{rs}. *Alenfeld* & *Volsen* prennent la splendeur boréale pour un ouragan informe.

AUTOUR, *astur*. Oiseau de proie, qui est beaucoup plus grand que l'épervier, auquel il ressemble néanmoins par les habitudes naturelles, & par un caractere qui leur est commun, & qui dans les oiseaux de proie, n'appartient qu'à eux & aux pies-grieches, c'est-à-dire, d'avoir les aîles courtes; en sorte qne quand elles sont pliées, elles ne s'étendent pas à beaucoup près à l'extrémité de la queue. Il ressemble encore à l'épervier, parce qu'il a, comme lui, la premiere plume de l'aîle courte, arrondie par son extrémité, & la quatrieme plume de l'aîle est la plus longue de toutes.

L'autour a les jambes plus longues que les autres oiseaux qu'on pourroit lui comparer, & même que le gerfaut, qui est à-peu-près de sa grandeur. Il a les yeux rouges, & d'autant plus rouges, qu'il est plus âgé; & on observe dans les autours de France, une différence ou variété de plumage & de couleur, tant dans le mâle que dans la femelle, & le même oiseau differe de lui-même dans les différens âges de la vie; ce qui est bien propre à induire en erreur. Avant sa premiere mue, c'est-à-dire, pendant la premiere année de son âge, il porte sur la poitrine & sur le ventre, des taches brunes perpendiculaires, longitudi-

nales ; mais lorſqu'il a ſubi ſes deux premieres mues, ces taches longitudinales diſparoiſſent, & il s'en forme de tranſverſales, qui durent enſuite pour tout le reſte de la vie ; en ſorte qu'il eſt très-facile de ſe tromper ſur la connoiſſance de cette oiſeau qui, dans deux âges différens, eſt marqué ſi différemment. Le mâle de l'autour, comme dans tous les oiſeaux de proie, eſt beaucoup plus petit que la femelle : c'eſt ce qui l'a fait appeller *Tiercelet d'autour.*

M. *de Buffon*, qui a ſi bien éclairci l'hiſtoire des oiſeaux, qui a étudié leurs mœurs, leur génie, leur inſtinct avec tant de ſagacité, a fait nourrir long-temps un mâle & une femelle de l'eſpece de l'autour ; la femelle étoit au moins d'un tiers plus groſſe que le mâle ; il s'en falloit plus de ſix pouces, que les aîles, lorſqu'elles étoient pliées, ne s'étendiſſent juſqu'à l'extrémité de la queue : elle étoit plus groſſe qu'un chapon dès l'âge de quatre mois, qui lui a paru le terme de l'accroiſſement de ces oiſeaux. Dans le premier âge, juſqu'à cinq ou ſix ſemaines, ces oiſeaux ſont d'un gris blanc ; ils prennent enſuite du brun ſur tout le dos, le cou & les aîles ; le ventre & le deſſous de la gorge changent moins, & ſont ordinairement blancs, ou blancs-jaunâtres, avec des taches longitudinales, brunes dans la premiere année, & des bandes tranſverſales brunes dans les années ſuivantes. Le bec eſt d'un bleu ſale, & la membrane qui en couvre la baſe eſt d'un bleu livide ; les jambes ſont dénuées de plumes, & les doigts des pieds ſont d'un jaune foncé ; les ongles ſont noirâtres, & les plumes de la queue qui ſont brunes, ſont marquées par des raies tranſverſales fort larges, de couleur d'un gris ſale : le mâle a ſous la gorge dans cette premiere année d'âge, les plumes mêlées d'une couleur rouſsâtre, ce que n'a pas la femelle, à laquelle il reſſemble par tout le reſte, à l'exception de la groſſeur qui, comme nous l'avons dit, eſt plus d'un tiers au-deſſous.

On a remarqué que, quoique le mâle fût beaucoup plus petit que la femelle, il étoit plus féroce & plus méchant ; ils ſont tous deux aſſez difficiles à priver ; ils ſe battoient ſouvent ; mais plus des griffes que du bec, dont ils ne ſe ſervent guere, que pour dépecer les oiſeaux ou autres petits animaux, ou pour bleſſer & mordre ceux qui les veulent ſaiſir : ils commencent par ſe défendre de la griffe, ſe renverſent ſur le dos en ouvrant le bec, & cherchent beaucoup plus à déchirer avec les ſerres, qu'à mordre avec le bec. Jamais on ne s'eſt apperçu que ces oiſeaux, quoique ſeuls dans la même voliere, aient pris de

l'affection l'un pour l'autre ; ils y ont cependant passé la saison entiere de l'été, depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de Novembre, où la femelle, dans un accès de fureur, tua le mâle dans le silence de la nuit. Leur naturel est si sanguinaire, que quand on laisse un autour en liberté avec plusieurs faucons, il les tue tous les uns après les autres; cependant il semble manger de préférence les souris, les mulots, & les petits oiseaux : il se jette avidement sur la chair saignante, & refuse assez constamment la viande cuite ; mais en le faisant jeûner, on peut le forcer de s'en nourrir : il plume les oiseaux fort proprement, & ensuite les dépece avant de les manger, au lieu qu'il avale les souris toutes entieres. Ses excrémens sont blanchâtres & humides; il rejette souvent par le vomissement les peaux roulées des souris qu'il a avalées. Son cri est fort rauque, & finit toujours par des sons aigus, d'autant plus désagréables qu'il les répete souvent: il marque aussi une inquiétude continuelle dès qu'on l'approche, & semble s'effaroucher de tout : en sorte que l'on ne peut passer auprès de la voliere où il est détenu, sans le voir s'agiter violemment & l'entendre jetter plusieurs cris répétés.

L'autour est employé pour la chasse dans les fauconneries ; c'est un oiseau de poing & non de leurre : il ne vole pas si haut que certains oiseaux de proie, parce qu'il a les aîles un peu courtes à proportion de son corps : il ne tombe pas sur sa proie, mais il la prend de côté, ainsi que l'épervier. Lorsqu'on veut prendre des autours, rien n'est plus facile : on met un pigeon blanc, afin qu'il soit vu de loin, entre quatre filets de neuf ou dix pieds de hauteur, & qui renferment autour du pigeon qui est au centre, un espace de neuf ou dix pieds de longueur, sur autant de largeur; l'autour arrive obliquement, & la maniere dont il s'empêtre dans les filets , indique qu'il ne se précipite point sur sa proie , mais qu'il l'attaque de côté pour la saisir : les entraves du filet ne l'empêchent point de dévorer le pigeon, & il ne fait de grands efforts pour s'en débarrasser que quand il est repu.

L'autour se trouve dans les montagnes de Franche-Comté, du Dauphiné, de Bugey où il fait son aire (nid); dans les forêts de la Province de Bourgogne, & dans les environs de Paris; mais il est encore plus commun en Allemagne qu'en France; & l'espece paroît s'être répandue dans les pays du Nord jusqu'en Suede , & dans ceux de l'Orient, jusqu'en Perse & en Barbarie. Les autours les plus estimés pour la chasse ,

ſont ceux de Grece ; ils ont la tête grande , le cou gros , & beaucoup de plumes. Ceux d'Afrique ſont les moins eſtimés ; ils ont les yeux noirs dans le premier âge , & rouges après la premiere mue.

AUTOUR. Eſpece d'écorce, que les Epiciers-Droguiſtes tirent du Levant par la voie de Marſeille. Elle eſt aſſez ſemblable à la cannelle , mais plus pâle en deſſus ; en dedans elle a la couleur de la noix muſcade , avec des points brillans. Elle eſt légere , ſpongieuſe , ſans odeur & d'une ſaveur inſipide. On la fait entrer dans la compoſition du carmin.

AUTRUCHE , *ſtruthio*. Le plus grand de tous les oiſeaux, ſi on excepte peut-être le *caſoar*, qui, quoiqu'il lui cede en hauteur, lui eſt néanmoins ſupérieur en groſſeur. L'autruche, qui forme une genre particulier, & ſeul de ſon eſpece , eſt montée ſur de très-hautes jambes : elle a un cou très-long , & une tête fort petite. Sa hauteur égale preſque celle d'un homme monté à cheval. Elle n'a que deux doigts à chaque patte : ces doigts ſont tous les deux en devant , & unis juſqu'à la premiere articulation par une ſorte de membrane. Ses cuiſſes ſont fortes , charnues, & ſans plumes juſqu'aux genoux , ainſi que le deſſous des aîles. Ses aîles ſont petites , & abſolument inutiles pour voler. Elles ont été deſtinées par la Nature pour aider l'oiſeau dans ſa courſe , lorſqu'il a le vent favorable. Elles ne lui ſervent cependant point comme les voiles à un vaiſſeau , parce qu'elles ne ſont point conſtruites comme celles des autres oiſeaux, dont les barbes , d'une ſtructure merveilleuſe , s'accrochent les unes dans les autres , & forment un corps continu , capable de frapper l'air. Les fils des barbes de l'autruche , qui ſont cependant très-belles , ne ſont donc jamais unis les uns contre les autres, mais flottans & flexibles , n'étant point pourvus de ces crochets qui facilitent l'entrelacement des plumes. De plus, ſes plumes manquent d'une mécanique merveilleuſe, qui rend les plumes des autres oiſeaux , tantôt droites , tantôt obliques , dont il faut voir le détail au mot OISEAU.

On remarque , à l'extrémité de chaque aîle , deux ergots à peu-près ſemblables aux aiguillons des porcs-épics ; les uns veulent qu'ils lui ſervent de défenſes , les autres d'éperons pour s'aiguillonner dans ſa courſe. Le premier ſentiment paroît ſans doute le plus vraiſemblable. Les plumes du dos ſont noires dans le mâle , ſeulement brunes dans la femelle : par leur molleſſe , elles reſſemblent à de la laine ; les pennes des aîles ſont de la même couleur, mais très - blanches à la partie

ſupérieure. La queue eſt ſerrée, ronde, composée de pennes blanchâtres dans le mâle, brunâtres dans la femelle, blanches par les bouts : ces plumes ſont fort recherchées pour orner les caſques. Le col & la tête de l'autruche ſont garnies d'une eſpece de duvet ou de poils clair-ſemés, au lieu de plumes. Ce duvet eſt de deux ſortes, le fin & le gros. Le *fin d'autruche* entre dans la fabrique des chapeaux communs, tels que ceux de Caudebec. Le *gros d'autruche* ſe file, & ſert dans les Manufactures de lainages pour faire les liſieres des draps noirs les plus fins. Dans le commerce, on nomme ce duvet *laine-ploc* ou *poil d'autruche*, & par corruption, *laine d'autriche*.

Ne pourroit-on pas dire, en voyant cet oiſeau, qui a des aîles pour marcher & non pour voler, qui eſt en partie fourni de plumes, & en partie garni d'une eſpece de poil, qu'il eſt un de ces animaux dans leſquels on remarque ces nuances par leſquelles la nature paſſe d'un être à un autre, & qu'il tient, en quelque ſorte, le milieu entre les bipedes & les oiſeaux ? L'autruche tient d'une part au *chameau* par la forme de ſes jambes, & au *porc-épic* par les tuyaux ou piquans dont ſes aîles ſont armées ; & indépendamment de l'attribut de la grandeur, qui ſeul ſuffiroit pour faire placer l'autruche à la tête de tous les oiſeaux, elle a encore beaucoup d'autres conformités par l'organiſation intérieure avec les animaux quadrupedes ; & tenant preſqu'autant à cet ordre qu'à celui des oiſeaux, elle doit être regardée comme faiſant la nuance entre l'un & l'autre.

La tête de l'autruche eſt petite, plate, preſque chauve : comme ſon crâne eſt mince & fragile, le moindre coup peut le briſer & la faire périr ; peut-être eſt-ce la raiſon pour laquelle, lorſque cet animal ſe trouve pris, ſans aucune reſſource pour ſe ſauver, il cache ſa tête comme ſa partie la plus foible : le reſte du corps reſte à découvert. Son bec eſt droit, fort petit à proportion du corps, de figure triangulaire : ſa bouche eſt amplement fendue : ſes yeux ſont grands, & ont deux paupieres de chaque côté, & des cils ainſi que ceux de l'homme. Il a une troiſieme paupiere en dedans, de même que la plupart des brutes ; c'eſt une membrane fort mince. *Aldrovande* croit que les oiſeaux ont cette troiſieme paupiere, pour ſuppléer au défaut de leur paupiere ſupérieure, qui eſt ſi courte, qu'elle ne peut s'abaiſſer pour couvrir l'œil, ainſi qu'elle fait dans l'homme. Mais il y a apparence que cette paupiere interne a un autre uſage dans les oiſeaux, puiſqu'elle ſe trouve dans

dans l'autruche, dont la paupiere eſt aſſez grande pour ſe pouvoir abaiſſer facilement. D'ailleurs, la paupiere inférieure des oiſeaux ſe ſerre contre la ſupérieure, auſſi exactement que la paupiere ſupérieure de l'homme ſe joint avec l'inférieure. L'ouverture de l'oreille dans l'autruche eſt fort grande, & n'eſt point ombragée par les plumes; & quoique quelques voyageurs la diſent privée de l'ouie, il eſt probable qu'elle n'eſt ſourde que dans certaines circonſtances, comme le *tetrao*, c'eſt-à-dire, dans la ſaiſon de l'amour, ou qu'on a imputé quelquefois à ſurdité, ce qui n'étoit que l'effet de la ſtupidité.

L'autruche fait rarement entendre ſa voix; les uns la comparent à un gémiſſement; les autres à un hurlement; d'autres au cri d'un enfant enroué : d'après cela, il eſt aſſez naturel de penſer que ſon cri doit paroître lugubre & même terrible à des voyageurs qui ne s'enfoncent qu'avec inquiétude dans l'immenſité de ces déſerts qu'habite l'autruche, & pour qui tout être animé, ſans en excepter l'homme, eſt un objet à craindre & une rencontre dangereuſe. L'autruche n'excelle point par l'odorat; ſes ſenſations principales & dominantes ſont celles de la vue & du ſixieme ſens: le cœur, dans cet oiſeau, eſt preſque rond, au lieu que les autres bipedes l'ont ordinairement plus alongé. L'autruche a, comme le *chameau*, une calloſité au bas du ſternum, ſur laquelle elle s'appuie lorſqu'elle ſe couche.

Si nous obſervons les organes de la digeſtion, nous voyons d'abord un bec aſſez médiocre capable d'une grande ouverture, une langue fort courte & ſans aucun veſtige de papilles; plus loin s'ouvre un ample pharinx proportionné à l'ouverture du bec, & qui peut admettre un corps de la groſſeur du poing; l'œſophage eſt auſſi très-large & très-fort, & aboutit au premier ventricule, qui fait ici trois fonctions; celle de jabot, parce qu'il eſt le premier; celle de ventricule, parce qu'il eſt en partie muſculeux & en partie muni de fibres muſculeuſes, longitudinales & circulaires; enfin, celle du bulbe glanduleux qui ſe trouve ordinairement dans la partie inférieure de l'œſophage la plus voiſine du géſier, puiſqu'il eſt en effet garni d'un grand nombre de glandes, & non conglobées comme dans la plupart des oiſeaux. Le ſecond ventricule eſt ſéparé du premier par un léger étranglement, & quelquefois il eſt ſéparé lui-même en deux cavités diſtinctes par un étranglement ſemblable; il n'eſt pas auſſi fort que le ſont communément les géſiers des oiſeaux, mais il eſt fortifié par dehors de muſcles très-puiſſans, dont quelques-

uns font épais de trois pouces : fa forme extérieure approche beaucoup de celle du ventricule de l'homme.

L'autruche dévore indifféremment tout ce qu'on lui préfente, cuir, herbe, pain, poil & toute autre chofe : c'eft l'origine du proverbe de l'*eftomac d'autruche ;* elle ne digere cependant point le fer ni les autres corps durs qu'elle avale, mais elle les rend en entier par l'anus. Il n'étoit pas naturel de penfer que leur ventricule fût pourvû d'un diffolvant capable de diffoudre le fer & autres corps durs. Mais comme dans les oifeaux, & généralement dans tous les animaux, la diffolution des alimens ne fe fait pas feulement par les liqueurs gaftriques, mais auffi par l'action organique & mécanique du ventricule, qui comprime & bat inceffamment les chofes qu'il contient, la nature a pourvu d'un ventricule mufculeux, & a donné l'inftinct d'avaler des cailloux à la plupart des animaux qui prennent une nourriture dure fans mâcher ; comme font les oifeaux qui vivent de grains. Ces cailloux, par leurs frottemens, broient dans ce ventricule mufculeux ce que les autres broient avec leurs dents ; quoique le ventricule de certains animaux foit pourvu d'une vertu particuliere pour digérer, dans les uns, les poiffons, & dans les autres, les os & les chairs crues.

L'autruche étant un animal vorace, qui a befoin d'avaler quelque chofe de dur qui lui ferve à broyer fa nourriture, ufe mal de l'inftinct que la nature lui a donné pour cela, lorfqu'elle avale du fer, & principalement du cuivre, qui fe change en poifon dans fon eftomac. On a ouvert des ventricules d'autruches, dans lefquels on a trouvé jufqu'à foixante & dix *doubles*, confumés prefqu'aux trois quarts par leur frottement mutuel ; mais les légumes, le foin, les pierres & les os, qu'on trouvoit dans leur eftomac, en étoient tous verdis, on a trouvé la même chofe dans le ventricule d'une *outarde*. Auffi fait-on de ceux qui gouvernent ces animaux dans la Ménagerie de Verfailles, que les autruches qui avalent beaucoup de fer ou de cuivre, meurent toutes bientôt après.

Les autruches paffent pour être fort lafcives ; & lorfqu'on confidere leur organifation, il y a tout lieu de penfer que leur accouplement ne fe fait pas par une fimple compreffion, comme dans les autres oifeaux.

Lorfqu'après avoir comparé les organes de la digeftion de l'autruche avec celles des quadrupedes, on vient à comparer les organes de la génération, on trouve de nouveaux rapports d'organifation entre

l'autruche & les quadrupedes. Le plus grand nombre des oiſeaux n'a pas de verge apparente, l'autruche en a une aſſez conſidérable, compoſée de deux ligamens blancs, ſolides & nerveux, ayant quatre lignes de diametre, revêtus d'une membrane épaiſſe, & qui ne s'uniſſent qu'à deux doigts près de l'extrémité. Dans quelques ſujets on a apperçu de plus dans cette partie, une ſubſtance rouge, ſpongieuſe, garnie d'une multitude de vaiſſeaux, en un mot, fort approchans des corps caverneux qu'on obſerve dans la verge des animaux terreſtres; le tout eſt renfermé dans une membrane commune, de même ſubſtance que les ligamens, quoique cependant moins épaiſſe & moins dure; il y a quatre muſcles qui appartiennent à l'anus & à la verge, & de-là réſulte entre ces parties une correſpondance de mouvement, en vertu de laquelle, lorſque l'animal fiente, la verge ſort de pluſieurs pouces.

Les teſticules ſont de différentes groſſeurs, en différens ſujets, & varient à cet égard dans la proportion de quarante-huit à un, ſans doute ſelon l'âge, le genre de maladie qui a précédé la mort, & ils varient auſſi pour la configuration extérieure; mais la ſtructure interne eſt toujours la même: leur place eſt ſur les reins, un peu plus à gauche qu'à droite. Les femelles ont auſſi des teſticules, car il y a lieu de croire qu'on peut nommer ainſi ces corps glanduleux que l'on trouve dans les femelles au-deſſus de l'ovaire: au-deſſous de ces deux corps glanduleux, eſt placé l'ovaire, adhérent auſſi aux gros vaiſſeaux ſanguins; on le trouve ordinairement garni d'œufs de différentes groſſeurs, renfermés dans leur calice comme un petit gland l'eſt dans le ſien, & attachés à l'ovaire par leur pédicule.

Dans l'ordre de la fécondité, l'autruche ſemble encore appartenir de plus près à la claſſe des quadrupedes qu'à celle des oiſeaux, car elle eſt très-féconde, & produit beaucoup. On prétend qu'elle pond quelquefois juſqu'à douze ou quinze œufs; ſi on rapportoit l'autruche à la claſſe des oiſeaux, elle ſeroit la plus grande, & devroit par conſéquent produire le moins, ſuivant l'ordre que ſuit conſtamment la nature dans la multiplication des animaux, dont elle paroît avoir fixé la proportion en raiſon inverſe de la grandeur des individus; au lieu qu'étant rapportée à la claſſe des animaux terreſtres, elle ſe trouve très-petite, relativement aux plus grands, & plus petite que ceux de grandeur médiocre, tel que le cochon, & ſa grande fécondité entre dans l'ordre naturel & général.

Les autruches femelles pondent douze à quinze œufs très-gros. Il y a des œufs qui contiennent une pinte de liqueur : la solidité de la coque devient telle avec le tems, qu'elle permet qu'on en fasse des vases qui ressemblent en quelque sorte à de l'ivoire, & dont on se sert comme nous nous servons de ceux de porcelaine. Les autruches déposent leurs œufs dans le sable, où l'on prétendoit qu'elles les abandonnoient, laissant à la chaleur du soleil le soin de les faire éclorre.

M. *Adanson*, cet observateur de la nature, nous a appris que les autruches ne sont point des marâtres ; elles couvent leurs œufs au Sénégal, mais seulement pendant la nuit. Ses observations justifient donc les autruches de l'indifférence dont on les accusoit pour leurs œufs. Ce qu'on leur avoit reproché comme une sorte d'imbécillité, tourne au contraire à leur honneur, puisqu'au lieu d'être continuellement sur leurs œufs, elles ne les couvent que dans les temps où ils ont besoin d'être couvés. Ainsi la température du climat influe beaucoup sur la maniere de couver de ces oiseaux ; dans la zone torride ils se contentent de les déposer sur le sable, & dans des lieux moins brûlans ils les couvent plus ou moins. *Diodore* rapporte même une façon de prendre ces animaux, fondée sur leur grand attachement pour leur couvée, c'est de planter en terre aux environs du nid & à une juste hauteur, des pieux armés de pointes acérées, dans lesquels la mere s'enferre d'elle-même, lorsqu'elle revient avec empressement se poser sur ses œufs. On a essayé en vain de faire éclorre à la chaleur du soleil sur une couche, ou dans un *athanor* à feu lent, des œufs d'*autruches* élevées dans le parc de Versailles : on n'a pu découvrir dans ces œufs la moindre disposition à la génération, disons à la vivification.

N'y a-t-il pas lieu de penser que, quoique l'on pût se procurer la chaleur nécessaire pour faire éclorre ces œufs, de grands changemens occasionnés dans ces animaux par la différence du climat, ont pu peut-être altérer les germes de la production jusques dans leurs sources ? Que d'exemples singuliers ne voyons-nous pas d'altérations occasionnées par les climats ! Nos chiens, en Nigritie, ne perdent-ils pas leurs polis, ainsi que la faculté d'aboyer ? ils ne poussent que des hurlemens. A Batavia, nos femmes Européennes ne peuvent fournir un lait nutritif à leurs enfans, pendant que les Indiennes leur en fournissent un qui est très-agréable & très-salutaire.

Les Turcs & les Persans suspendent les œufs d'autruche, comme

ornement, à la voûte de leurs Mosquées; d'autres prétendent que ce sont les œufs de crocodiles. Quelle différence de volume & de dureté !

L'autruche se trouve dans une partie de l'Asie ; sa vraie patrie est l'Afrique. La race de l'autruche n'est pas moins pure qu'elle est ancienne; elle a su se conserver pendant une longue suite de siecles, toujours dans la même terre, sans altération comme sans mésalliance ; en sorte qu'elle est dans les oiseaux, comme l'éléphant dans les quadrupedes, une espece entiérement isolée & distinguée de toutes les autres especes, par des caracteres aussi frappans qu'invariables. Les autruches habitent par préférence les lieux les plus solitaires & les plus arides, & où il ne pleut jamais; cela confirme assez ce que disent les Arabes, qu'elles ne boivent point.

Les autruches se réunissent dans les déserts en troupes nombreuses, qui de loin ressemblent à des escadrons de cavalerie, & ont jetté l'alarme dans plus d'une caravanne : leur vie doit être un peu dure dans ces solitudes vastes & stériles, mais elles y trouvent la liberté & l'amour ; & quel désert, à ce prix, dit M. *de Buffon*, ne seroit un lieu de délices? C'est pour jouir au sein de la nature de ces biens inestimables, qu'elles fuient l'homme ; mais l'homme, qui sait le profit qu'il en peut tirer, les va chercher dans leurs retraites les plus sauvages ; il se nourrit de leurs œufs, de leur sang, de leur graisse, de leur chair ; il se pare de leurs plumes ; il conserve peut-être l'espérance de les subjuguer tout-à-fait, & de les mettre au nombre de ses esclaves. L'autruche promet trop d'avantages à l'homme, pour qu'elle puisse être en sûreté dans ses déserts. Ces oiseaux sont si communs, qu'on en voit quelquefois des troupes dans les déserts d'Afrique & d'Ethiopie. La chasse de cet oiseau est un des grands plaisirs que prennent les Seigneurs Africains. On ne fait cette chasse qu'après que ces oiseaux ont mué, & que leur plumage est sec; autrement la plume ne vaudroit rien, & l'oiseau seroit moins vigoureux. Lorsque les autruches sont en état d'être poussées, les Seigneurs font la partie de se rendre dans la plaine où elles se trouvent: ils arrivent tous montés sur des chevaux barbes, harpés comme des lévriers. On sait quelle est la vîtesse de ces chevaux à la course : on part, on poursuit les autruches lancées, qui fuient en courant avec une rapidité étonnante ; elles tâchent de gagner les montagnes, à la faveur de leurs aîles & de leurs pieds : poursuivies de près, elles font à chaque instant des détours brusques, qui obligent les chasseurs à

tourner ſi court, & à faire des contre-temps ſi violens, que d'autres chaſſeurs que des Africains ſeroient bientôt renverſés par terre ; encore auroit-on de la peine à les joindre, ſi on ne lâchoit des lévriers, qui, en leur barrant le chemin, les arrêtent un peu, & donnent le temps aux chaſſeurs de les atteindre. On les attrape quelquefois toutes vivantes, avec des fourches de bois faites exprès ; & après les avoir apprivoiſées, on les vend aux marchands qui les chargent ſur leurs navires pour nous les apporter en Europe.

Les chaſſeurs ont quelquefois recours à une ruſe ſinguliere pour prendre les autruches ; ils ſe couvrent d'une peau d'autruche, paſſant leurs bras dans le cou ; ils lui font faire tous les mouvemens que fait ordinairement l'autruche elle-même ; par ce moyen ils les approchent, les ſurprennent : c'eſt ainſi que les Sauvages d'Amérique ſe déguiſent en chevreuil, pour prendre les chevreuils.

L'autruche, quoiqu'un oiſeau très-fort, conſerve les mœurs des granivores ; elle n'attaque point les animaux plus foibles, rarement ſe met-elle en defenſe contre ceux qui l'attaquent ; bordée ſur tout le corps d'un cuir épais & dur, pourvue d'un large ſternum qui lui tient lieu de cuiraſſe, munie d'une ſeconde cuiraſſe d'inſenſibilité, elle s'apperçoit à peine des petites atteintes du dehors ; elle ſait ſe ſouſtraire aux plus grands dangers, par la rapidité de ſa fuite : ſi quelquefois elle ſe défend, c'eſt avec le bec, avec les piquans de ſes aîles, & ſur-tout avec les pieds. D'un coup de pied elles peuvent renverſer un homme ; mais il n'eſt pas vraiſemblable qu'elle lance des pierres en fuyant à ceux qui la pourſuivent.

Les autruches, quoiqu'habitantes des déſerts, ne ſont point d'un naturel ſi ſauvage, qu'on ne puiſſe les apprivoiſer aiſément, ſur-tout lorſqu'elles ſont jeunes. Les habitans de Dara, de Lybie, en nourriſſent des troupeaux, dont ils tirent ſans doute ces plumes de la premiere qualité, qui ne ſe prennent que ſur les autruches vivantes ; elles s'apprivoiſent même ſans qu'on y mette de ſoin, & par la ſeule habitude de voir des hommes, d'en recevoir la nourriture & de bons traitemens : on eſt même parvenu d'en dompter quelques-unes au point de les monter comme on monte un cheval. M. *Adanſon* a vu au comptoir de Podor, deux autruches encore jeunes, dont la plus forte couroit plus vîte que le meilleur Coureur Anglois, quoiqu'elle eût deux Negres ſur ſon dos. La difficulté, & peut-être l'impoſſibilité, eſt de réduire cet

animal à obéir à la main du cavalier, à ſentir ſes demandes, à comprendre ſes volontés & à s'y ſoumettre; il y a lieu de le croire, puiſque l'Arabe, qui a dompté le cheval & ſubjugué le chameau, n'a pas pas encore pu maîtriſer entiérement l'autruche: cependant, juſques-là on ne pourra tirer parti de ſa vîteſſe & de ſa force; car la force d'un domeſtique indocile ſe tourne toujours contre ſon maître.

Lorſque les Arabes ont tué une autruche, ils lui ouvrent la gorge, font une ligature au-deſſous du trou, & la prenant enſuite à trois ou quatre, ils la ſecouent & la reſſaſſent, comme on reſſaſſeroit une outre pour la rincer; après quoi la ligature étant défaite, il ſort par le trou fait à la gorge une quantité conſidérable de *manteque* en conſiſtance d'huile figée: on en tire quelquefois juſqu'à vingt livres d'une ſeule autruche; cette manteque n'eſt autre-choſe que le ſang de l'animal mêlé avec la graiſſe, qui, dans les autruches graſſes, forme une couche épaiſſe de pluſieurs pouces ſur les inteſtins; les habitans du pays prétendent que la manteque eſt un très-bon manger, mais qu'elle donne le cours de ventre.

Les Ethiopiens écorchent les autruches & vendent leurs peaux aux Marchands d'Alexandrie; le cuir en eſt très-épais; les Arabes en faiſoient autrefois des eſpeces de ſoubreveſtes, qui leur tenoient lieu de cuiraſſe & de bouclier: on voit quelquefois de ces peaux toutes emplumées.

On voit auſſi des eſpeces de bipedes au Pérou & à Surinam, & qu'on appelle improprement *autruches;* elles ſont plus petites que les autruches d'Afrique: elles ont trois doigts aux pieds par devant & point par derriere; leur tête eſt faite comme celle de l'oie: c'eſt le *thouyou*. Voyez ce mot.

Les plumes d'autruches ſont les grands matériaux qu'emploient les Plumaſſiers dans leurs ouvrages. Les belles plumes s'apprêtent, ſe blanchiſſent & ſe teignent en diverſes couleurs. Elles fourniſſent une parure aux chapeaux des Militaires, & à la coiffure des Dames; on en embellit l'impériale des lits, le coin des dais des grands Seigneurs. Les Acteurs de Tragédie en rehauſſent leur taille; & il faut convenir qu'on ôteroit bien du grand à nos Héros de Théâtre, ſi on leur ôtoit les plumes d'autruche. Les plumes des mâles ſont les plus eſtimées, parce qu'elles ſont plus larges, mieux fournies; qu'elles ont le bout plus touffu, la ſoie plus fine, & parce qu'on peut leur donner telle couleur que l'on deſire, ce que l'on ne fait que très-difficilement & même jamais bien aux plumes des femelles.

Les plumes grises que ces oiseaux ont ordinairement sous le ventre, sont appellées *petit gris*. Les Plumassiers nomment aussi *duvet* les petites plumes, celles de dessous, & le rebut des plumes, qu'ils frisent, ainsi que le *petit gris*, avec le couteau, & les emploient à différentes garnitures, comme bonnets, &c. on en faisoit autrefois des palatines, des manchons & des écrans. On tire ces plumes de Barbarie, d'Egypte, de Seide & d'Alep par la voie de Marseille.

La chair de l'autruche est de difficile digestion: ses œufs sont d'un goût à-peu-près semblable à celui des œufs d'oie. Héliogabale, ce monstre de prodigalité & de volupté, fit servir un jour sur sa table les têtes de six cents autruches pour en manger les cervelles.

AUTRUCHE VOLANTE. Oiseau du Sénégal, qui ressemble assez pour la taille au coq d'Inde. Ses aîles sont larges & fermes: il est couvert de plumes brunes & blanches. Ses pieds sont divisés en trois serres, avec un éperon armé de griffes fort aiguës. On ne peut cependant point le mettre au rang des oiseaux de proie, car il ne se nourrit que de fruits. Il a de la peine à prendre l'essor; mais lorsqu'il l'a pris, il vole fort haut & fort long-temps. Cet oiseau passe pour un mets délicieux.

AXIS. Espece d'animal naturel aux pays chauds, qui porte un bois de la même forme de celui du cerf, mais qui pour la corpulence ressemble au daim. Son corps est marqué de taches blanches, élégamment disposées & séparées les unes des autres.

On voit de ces animaux à la Ménagerie du Roi à Versailles, où ils multiplient très-bien: on les y nomme *cerf du Gange*, & ailleurs *daims de Bengale*. Comme on n'a jamais remarqué que ces individus se soient mêlés ni avec les daims, ni avec les cerfs, il y a lieu de penser que c'est une espece différente, & qui fait la nuance entre celle du cerf & celle du daim. Pour porter cependant un jugement bien décisif, il faudroit employer les moyens nécessaires pour déterminer ces animaux à se joindre, étant pressés par le besoin de la nature.

Les *axis* sont originaires des pays les plus chauds de l'Asie, sur-tout à Bengale; le cerf & le daim se trouvent au contraire en plus grand nombre dans les pays froids & dans les régions tempérées, que dans les climats chauds.

AXOLOTI. Poisson singulier, qui mériteroit d'être mieux connu, si ce que l'on en dit est vrai. On le trouve dans le lac du Mexique: on dit

dit qu'il a quatre pieds comme le lézard; point d'écailles, une matrice comme la femme, & le flux menſtruel. Sa chair a le goût de l'anguille, c'eſt l'*azoloti.* Voyez ce mot.

AXONGE, *axungia.* Eſt proprement de la graiſſe condenſée, ramaſſée dans les follicules adipeux. *Voyez l'article* GRAISSE.

AYAMAKA. Les habitans de Cayenne donnent ce nom à un *lézard goîtreux* des bois, dont *Barrere* a parlé en ces termes: *Lacertus maximus, viridis, dentatus, ingluvie magna pendulâ:* c'eſt le *ſenembi* des Bréſilois. Voyez ces mots & celui de *Leguana.*

AZALA ou IZARI. Eſpece de garance du Levant très-renommée. *Voyez* GARANCE.

AZARERO. Voyez à l'article *Laurier-ceriſe.*

AZEDARACH. Arbriſſeau, nommé par quelques-uns *lilas des Indes* & *ſycomore-faux* de Provence. Il fleurit en Juin: ſes fleurs en roſe viennent par bouquets comme celles du lilas. M. *Deleuze* obſerve qu'elles ſont à dix étamines & compoſées d'un calice à cinq dentelures, de cinq pétales, & d'un *nectarium* en forme d'un tuyau cylindrique de la longueur des pétales. Il eſt originaire de Provence; il ne réuſſit que dans nos orangeries. Aux fleurs ſuccedent des fruits d'un jaune pâle, charnus, qui contiennent un noyau oſſeux & à cinq cannelures: on fait des chapelets avec ces noyaux; & par cette raiſon pluſieurs appellent l'azédarach, *arbre ſaint.* Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles du frêne; la décoction des feuilles eſt apéritive. On dit que ſon fruit eſt dangereux à manger. On s'en ſert pour faire mourir les poux.

AZERBO. Eſpece de cheval ſauvage; qu'on trouve dans la baſſe Ethiopie, & qui a l'air d'un mulet. Il y auroit lieu de penſer que ce joli quadrupede eſt une eſpece de zebre. *Voyez* ZEBRE.

AZÉROLIER. *Voyez* NÉFLIER.

AZOLOTI. C'eſt le nom d'une eſpece de lézard aquatique qui ſe trouve dans le lac du Mexique. On dit que ſa chair a le goût de l'anguille, & qu'il a une matrice & eſt ſujet au flux menſtruel.

AZUR. Ce nom que l'uſage a conſacré pour déſigner en général une belle couleur bleue, ſe donnoit autrefois au *lapis-lazuli* qu'on appelloit *pierre d'azur*, & au bleu qu'on en prépare.

Depuis qu'on eſt parvenu à tirer un beau bleu du *cobalt*, on a affecté particulierement le nom d'*azur* à ce dernier, qui en differe cependant à pluſieurs égards, puiſqu'il ne peut ſervir aux mêmes uſages &

particulierement à la peinture à l'huile. Cet azur eſt, en quelque ſorte, *factice*, & dû aux opérations chimiques. C'eſt dans le *Dictionnaire de Chimie* de M. *Baumé* & dans notre *Minéralogie*, qu'il faut voir expliquée la maniere de le retirer du *cobalt*. Voyez ce mot.

On dira ſeulement ici, que cet azur eſt employé dans la peinture en détrempe & dans la peinture en émail. Comme les Hollandois en préparent beaucoup, il porte auſſi le nom d'*outremer de Hollande*, ou *outremer commun*, pour le diſtinguer de l'*outremer* ſimplement dit, ou du *bleu d'outremer*, nom affecté à la poudre du *lapis-lazuli*, pierre naturelle. *Voyez* LAPIS-LAZULI.

On remarquera que depuis que les Chinois font uſage de l'*azur* ou *outremer commun* pour peindre leur porcelaine, leur couleur bleue eſt bien inférieure à celle de l'ancienne porcelaine qu'ils faiſoient autrefois avec la poudre d'un *lapis-lazuli*, dont la mine leur a manqué.



B.

BABILLARD, en latin *linguicula* ou *multiloquax*. Espece de poisson de la Méditerranée, peu différent de la petite sole, & qui ne se tait jamais. Le nom de *folio-cytharus* lui conviendroit beaucoup, pour exprimer sa forme & son babil.

BABI-ROSA. *Voyez* BARBI-ROUSSA.

BABOUIN ou BABON, *papio*. On appelle ainsi des especes de gros singes qui ont des queues courtes, & qui sont différens des *cynocéphales*. Voyez ce mot & l'article SINGE, ainsi que celui de *Papion*.

BACHE. Nom donné au fruit du *latanier*. Voyez ce mot.

BACILE. *Voyez* PASSEPIERRE.

BACKER, est le nom d'un oiseau aquatique & de passage, très-connu aujourd'hui en Eiland ou Œlande, partie de l'île de Gothland en Suede. On prétend que cet oiseau palmé est une espece d'hirondelle de mer. Son plumage est gris, le dessus de sa tête est noir; mais le bec, les pattes & les pieds sont de couleur de feu. Les plumes du backer sont extrêmement grosses, & ses aîles fort étendues: étant plumé, il n'est pas plus gros qu'une grive; sa chair n'est pas fort appétissante. Cet oiseau se nourrit de poissons; & comme il a la vue très-perçante, lorsqu'il plane en l'air à une hauteur assez grande, il apperçoit facilement sa proie qui nage près de la surface de l'eau; aussi-tôt il siffle & tombe comme un trait sur son butin. On voit aussi grand nombre de backers dans l'île de Suderoop, près de Pelworm. Lorsque quelqu'un va dans l'endroit où l'un de ces oiseaux a son nid, il vole autour de sa tête, & semble vouloir le suivre & l'attaquer à coups de bec. Son cri est fort aigu, & il répete sans interruption ce monosyllabe *tir-tirr*. La femelle de cet oiseau pond deux œufs, qu'elle met à plate-terre au premier endroit où elle se trouve, & les couve, dit-on, pendant quatre semaines: ces œufs sont grisâtres, tachetés de noir; ils sont de la grosseur de ceux du pigeon.

BACOVE ou PACOBE. *Voyez à l'article* BANANIER.

BADAS est la licorne du pays d'Angola, que les Negres nomment *bada* ou *abada*. Voyez ce mot.

BADGER. Nom donné au blaireau. *Voyez ce mot.*

BADIANE. *Voyez* ANIS DE LA CHINE.

BADOCHE. Nom qu'on donne à l'eglefin, eſpece de morue, quand elle eſt ſalée. *Voyez* EGLEFIN.

BAGACE. Nom donné aux cannes à ſucre qui ont paſſé au moulin, & dont on ſe ſert pour brûler après avoir été ſéchées au ſoleil : on nourrit les beſtiaux avec celles qui ont été trop briſées ſous le cylindre. *Voyez* CANNE A SUCRE.

BAGASSE. Arbre grand & touffu de la Guyanne, qui vient droit & gros ; ſa feuille eſt digitée : il y en a une eſpece qui croît ſur les mornes ou petites montagnes, & une autre près des marécages : le bois de celui-ci eſt léger, quoique coriace & plus difficile à ſe fendre. La partie d'Oyapock eſt la plus abondante en bagaſſe. Les habitans de ce canton en font commerce avec ceux de Cayenne. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

On donne auſſi le nom de *bagaſſe* à la canne à ſucre, lorſqu'elle a été exprimée pour en tirer le ſuc. *Voyez* CANNE A SUCRE.

BAGNAUDIER ou FAUX SÉNÉ, *colutea.* Arbriſſeau dont les fleurs ſont jaunes & légumineuſes, les feuilles ovales, échancrées par le bout, & oppoſées ſur une même tige. A la fleur ſuccede une gouſſe en forme de veſſie aſſez groſſe & preſque vide, dans laquelle on trouve pluſieurs ſemences figurées comme un rein. Cet arbriſſeau fleurit ſouvent deux fois par an, en Mai & en Octobre ; il eſt très-propre à décorer les boſquets du printems & d'automne. Il convient fort dans les remiſes, car il ſe multiplie très-facilement. Les feuilles & gouſſes de cet arbriſſeau font au *bagnaudier*, ce que les feuilles du ſéné & les follicules ſont à l'égard de la plante du *ſéné :* elles ſont également purgatives ; mais il en faudroit une plus grande doſe que de celles du ſéné : on ne s'en ſert guere en Médecine. Le fruit du bagnaudier, qui mûrit ſur la fin d'Août, ſert en quelques pays à engraiſſer les brebis & à leur faire avoir beaucoup de lait : il eſt bon auſſi pour les volailles. Les abeilles en aiment la fleur.

On connoît encore deux autres eſpeces de ce genre ; la premiere ſe nomme *bagnaudier d'Ethiopie*, ou d'Egypte : c'eſt un très-joli arbuſte, mais plus petit que le nôtre ; ſes feuilles ſont oblongues & ſes fleurs purpurines, de couleur de feu ou d'un rouge aſſez vif ; il mérite d'être placé auſſi dans les boſquets de printems & même dans ceux d'été : on l'éleve de ſemences ſur couche & ſous des cloches pour en orner les jardins. L'autre eſpece eſt herbacée, & on ne la cultive guere que dans les jardins des Botaniſtes.

BAGRE. Sorte de poiſſon de riviere, barbu & fourni d'aiguillons, qu'on trouve dans le Bréſil, & qu'on ſert ſur les tables du pays. On donne encore le nom de *bagre* à un poiſſon dont la mer de Siam eſt remplie, & qui ne reſſemble pas mal à nos rougets. Il ſe laiſſe facilement prendre avec la ligne ; étant pris il jette un cri, qu'on croit être produit par l'air exprimé de ſes ouies.

BAGUETTE DIVINATOIRE ou VERGE D'AARON. On donne ces beaux noms à une branche de ſaule ou à un rameau fourchu de coudrier, ou d'aune, ou de chêne, ou de pommier, dont les Jongleurs ou Empiriques en Métallurgie ſe ſervent, lui attribuant des vertus merveilleuſes pour découvrir les mines. Nous doutons très-fort de l'authenticité de ce phénomene : depuis long-temps la ſaine Phyſique a déſabuſé ſur ces uſages ſuperſtitieux, & nous ne craignons pas de dire que l'intérêt maſqué par l'aſtuce & la charlatanerie, trouve toujours des reſſources aſſurées dans l'eſprit des gens ſimples & crédules. On trouve cependant des perſonnes qui, quoique très-inſtruites d'ailleurs, donnent encore leur croyance à ces tours de mains, & qui ont de la peine à revenir de ces erreurs. Si on a trouvé effectivement des mines dans l'endroit où l'on avoit vu ou cru voir tourner la baguette, c'eſt parce que celui dans les mains de qui elle tournoit, ne la faiſoit jouer qu'à propos, c'eſt-à-dire après s'être aſſuré de la nature du terrain. On peut conſulter un Traité qui a été fait ſur cette matiere par M. l'Abbé *de Valmont*, & la Diſſertation que M. *Lehman* en a donnée dans le premier tome d'un Journal Littéraire qui paroît à Berlin, ſous le nom d'*Amuſemens Phyſiques.*

BAHEL, *ſculli.* Arbriſſeau épineux, qui croît aux Indes dans les lieux aquatiques : ſes fleurs ſont verticillées & d'une couleur pourpre foncé. C'eſt le *geniſta ſpinoſa Indica*, *verticillata*, *flore purpureo-cœruleo.* Ray attribue à la décoction de ſa racine & à ſa feuille confite dans du vinaigre, la vertu de provoquer les urines, ſur-tout ſi la décoction a été faite dans l'huile du *ficus infernalis.* Cet Auteur ajoute que les feuilles du *bahel*, réduites en poudre & priſes dans de l'huile tirée par expreſſion du *ficus infernalis*, réſolvent les tumeurs des parties naturelles. *Encyclopédie.*

BAIE, *bacca.* On donne ce nom à de petits fruits mous, charnus, ſucculens, qui ne ſont point réunis en grappes, & qui renferment des pepins ou des noyaux ; tels ſont les fruits du genevrier, du laurier &

autres. On donne le nom de *baccifères* aux plantes qui portent des baies comme la brione, le chevre-feuille, le sceau de Salomon, le lis des jardins, la belle de nuit, l'asperge.

Lorsque de pareils fruits sont réunis en grappes, on leur donne alors le nom de grains. Par exemple, on dit des grains de groseilles, un grain de sureau. *Voyez l'article* PLANTE.

BAIE ou BAYE. Nom donné à un petit golfe. C'est un petit bras de mer qui se jette entre deux terres, & qui s'y termine en cul-de-sac, par un enfoncement plus grand que celui de l'anse, & plus petit que celui du golfe. Dans une baie les vaisseaux sont ordinairement à l'abri des vents & des tempêtes. Tous les Navigateurs connoissent la baie de Sierra-leona, & celle de Benin en Afrique. *Voyez les articles* GOLFE *&* MER.

BAISONGE ou BADZENGE. *Voyez à l'article* PUCERONS.

BAKELEYS ou BAKKELEYERS. Espece de *bœufs à bosse* ou *bisons* que l'on voit en Afrique chez les Hottentots, où il y en a de différentes tailles, des grands, des petits, des moyens, de même qu'on en voit aux Indes; les Hottentots prennent pour ces animaux les mêmes soins que les Arabes pour leurs chevaux; ils les élevent avec tant de douceur, que ces quadrupedes deviennent affectionnés, sensibles, intelligens, & qu'ils font par amour ce qu'ils ne font chez nous que par crainte; leur nature s'éleve même par la douceur de l'éducation & par les attentions assidues, au point qu'ils deviennent capables d'actions presque humaines.

Les Hottentots en élevent pour la guerre, dont ils se servent comme les peuples de l'Asie emploient les éléphans; on choisit toujours les plus fiers & les plus généreux. Chaque armée est fournie d'un bon troupeau de ces bœufs de combat, qui se laissent gouverner sans peine, & que leurs conducteurs lâchent à propos: ils sont aussi dociles à leur voix que le sont ici nos chiens; au moindre signal, ces animaux belliqueux tombent sur l'armée ennemie avec fureur, rien ne peut les arrêter; ils frappent des cornes, ils ruent, ils renversent, éventrent, foulent aux pieds avec une férocité affreuse, tout ce qui se présente devant eux; ils s'élancent au milieu des rangs, y jettent le désordre & la confusion sans que rien les effraie, & préparent ainsi une victoire facile à leurs maîtres; mais dociles à la voix de leur conducteur, ils moderent leur furie, & rentrent dans l'obéissance au son de sa voix. Ainsi cet animal joint à l'intrépidité martiale du cheval l'affection & la fidélité du chien.

Le génie des animaux qui se flétrit par la crainte, se développe donc,

comme on le voit, lorſqu'on les traite avec douceur, & qu'on les éleve avec art.

Les Hottentots ont encore de ces bœufs qui ſont inſtruits à garder les troupeaux, les ramener, & les défendre des bêtes féroces. Dans chaque village il y en a pluſieurs qui ſont dreſſés à ce manege; ils connoiſſent tous les habitans du lieu, hommes, femmes, enfans, qui peuvent impunément approcher des troupeaux, & pour leſquels ils ont le même reſpect qu'un chien a pour tous ceux qui demeurent dans la maiſon de ſon maître; mais ſi quelque étranger s'aviſoit d'approcher du troupeau, ils iroient ſur lui au grand galop, & s'il n'étoit pas à portée d'être entendu du *Kraal* (Berger), ou qu'il n'eût point d'armes à feu, ou qu'il ne trouvât pas d'arbre pour s'y ſauver en y grimpant, il ſeroit tué à coups de cornes & foulé aux pieds. Cette fureur à la vue d'un étranger qu'ils ne connoiſſent pas, leur vient de ce qu'on les a dreſſés à courir contre tous ceux qui approchent des troupeaux, afin de ſe garantir des voleurs qui ſont aſſez fréquens dans ces pays. Toutes les habitudes qu'on voit prendre à ces ſortes de *bœufs à boſſe*, font beaucoup d'honneur au génie & à l'induſtrie des Hottentots.

Aux Indes on ſe ſert auſſi de ces *bœufs à boſſe*, comme nous nous ſervons ici des chevaux pour voyager; il y en a qui ſont tout blancs, leur allure ordinaire eſt douce, on ne leur met au lieu de mors qu'une cordelette paſſée en double par le tendon des narines, & on renverſe par-deſſus la tête de l'animal un gros cordon attaché à ces cordelettes, qui fait l'effet d'une bride que l'on aſſujettit à la boſſe. On leur met des ſelles, & il y en a qui courent auſſi vîte que de bons chevaux. On ſe ſert de ces bêtes généralement par toutes les Indes, pour tirer les caroſſes, les voitures, les chariots. On attele ces animaux par un long joug qui eſt au bout du timon, & qu'on poſe ſur le cou de deux bœufs; le cocher tient à la main le cordon qui ſert de bride pour les conduire. Ces bœufs attelés à une voiture peuvent faire juſqu'à quinze lieues par jour & toujours au trot: à la moitié de la journée on leur donne à chacun deux ou trois pelottes de la groſſeur de nos pains d'un ſou, faites de farine de froment, pêtrie avec du beurre & du ſucre noir; le ſoir on leur donne des pois-chiches concaſſés qu'on a laiſſés tremper dans l'eau une demi-heure.

Il ſemble que le bœuf eſt né d'un naturel propre à ſupporter toutes ſortes de climats, les plus chauds comme les plus froids. On a trouvé

dit M. *de Buffon*, quantité de bisons ou bœufs bossus dans toute la partie septentrionale de l'Amérique. Ces bisons qui habitoient autrefois les bois des terres du Nord, ont probablement passé d'un continent à l'autre ; ils sont devenus, comme tous les autres animaux, plus petits dans ce nouveau monde ; & selon qu'ils se sont habitués dans des climats plus ou moins froids, ils ont conservé des fourrures plus ou moins chaudes : leur poil est plus long & plus fourni, leur barbe plus longue à la baie d'Hudson qu'au Mexique, & en général ce poil est plus doux que la laine la plus fine. On ne peut guere se refuser à croire que ces *bisons* du nouveau continent ne soient de la même espece que ceux de l'ancien ; ils en ont tous les caracteres principaux, la bosse sur les épaules, les longs poils sous le museau & sur les parties antérieures du corps, les jambes & la queue courtes. On voit aussi actuellement dans toute l'Amérique des bœufs sans bosse, que les Espagnols & les Européens y ont successivement transportés ; ils s'y sont très-bien multipliés, mais ils sont devenus plus petits dans ces terres nouvelles. *Voyez* BISON *& l'article* AUROCHS.

BAKKA. *Voyez à l'article* BANGUE.

BALANITE, est le gland de mer devenu fossile. Nous en avons trouvé aux environs de Lamosson, près Montpellier, & en Suisse dans le territoire de Bâle.

BALAOU. Espece d'anguille des Indes. Ce poisson, long & menu comme une sardine, se trouve abondamment à la Martinique. On le prendroit, par son bec alongé, pour une *bécassine de mer ;* l'extrêmité de ce bec, qui est très-solide & aussi dur que celui d'un oiseau, est long de deux ou trois lignes, & d'un très-beau rouge. Le corps de ce poisson est presque diaphane ; une bande ou raie d'un bleu verdâtre, regne depuis l'ouie jusqu'à la queue : ses écailles sont si délicates, qu'elles sont presque imperceptibles : sa chair ferme, délicate & de bon goût, le fait rechercher. Il se laisse facilement prendre à la faveur d'un flambeau, & de petites foines avec des hameçons redressés, ou d'un rêt autour d'un cercle.

BALATAS. Arbre qui croît en Amérique & sur-tout dans la Guyanne : on en distingue de plusieurs especes. Il y a 1°. le *balatas blanc* qui s'éleve assez haut & fort droit. Sa feuille est étroite & pointue ; son écorce est adhérente, brune & pleine de crevasses. Son bois est très-facile à scier : il a la même couleur & le même aubier que l'*acomas* des Isles. Il s'éclate

& ſe fend au ſoleil ; il attire les poux de bois qui le pénetrent juſqu'au centre, & s'inſinuent d'un bout à l'autre du tronc : quand on emploie ce bois pour la charpente, ſa couleur eſt rougeâtre, mais elle diſparoît dans la ſuite, & le bois devient tout blanc.

2°. Le *balatas rouge*, appellé à Saint-Domingue *ſapotiller maron*, vient ordinairement au bord des rivieres : il l'emporte ſur tous les autres par ſa beauté, par ſa tige droite, ainſi que par ſa groſſeur & par ſa longueur : il a le cœur plus gros que le *balatas blanc*. Sa feuille eſt petite ; ſon fruit rond & gris, ou longuet & jaune, reſſemble à une prune d'Europe ; il eſt d'une ſaveur douce, agréable & ſucrée : on en mange au deſſert. Ce balatas eſt eſtimé à Cayenne le premier des bois pour bâtir : c'eſt un de ceux qui réſiſtent le plus à l'air, & s'il eſt à couvert, il dure auſſi long-temps que le chêne. Il s'éclate quelquefois & ſe fend au ſoleil ; il perd auſſi de ſa couleur rouge, mais elle ne devient que griſâtre.

3°. Le *balatas à groſſe écorce :* il vient auſſi haut & plus gros que le balatas rouge, mais il eſt tortu & plein de nœuds. Son bois n'eſt bon qu'à de gros ouvrages, étant trop plein de ſeve, & trop ſujet à ſe retirer ou à faire la gouttiere. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

BALAUSTIER, *punica balauſtus.* Nom que quelques-uns donnent au *grenadier ſauvage.* En Provence on donne auſſi ce nom, ou celui de *paparoi*, à une eſpece de grenadier, qui donne des fleurs doubles. Le calice de ces fleurs eſt applati & large : les pétales ſont quelquefois ſi nombreux, que ces fleurs reſſemblent à de grandes roſes de couleur foncée. Les Apothicaires font uſage de ces fleurs ſous le nom de *balauſtes ;* mais ils donnent ce nom indifféremment aux fleurs de toutes ſortes de grenadiers. *Voyez* GRENADIER.

BALBUZARD, *aquila marina.* Cet oiſeau a été nommé auſſi *aigle de mer*, *craupecherot*, ou corbeau pêcheur en Bourgogne. Tout conſidéré, dit M. *de Buffon*, on doit dire que cet oiſeau n'eſt pas un aigle, quoiqu'il reſſemble plus aux aigles qu'aux autres oiſeaux de proie : premiérement il eſt bien plus petit, il n'a ni le port, ni la figure, ni le vol de l'aigle ; ſes habitudes naturelles ſont auſſi très-différentes, ainſi que ſes appétits, ne vivant guere que de poiſſons qu'il prend dans l'eau, même à quelques pieds de profondeur. Ce qui prouve que le poiſſon eſt en effet ſa nourriture la plus ordinaire, c'eſt que ſa chair en a une très-forte odeur ; il a les jambes nues, & ordinairement de couleur

bleuâtre ; cependant il y en a quelques-uns qui ont les jambes & les pieds jaunâtres, les ongles noirs très-grands & très-aigus, les pieds & les doigts si roides qu'on ne peut les fléchir, le ventre tout blanc, la queue large, & la tête grosse & épaisse ; il differe donc des aigles en ce qu'il a les pieds & le bas des jambes de derriere dégarnis de plumes, & que l'ongle de derriere est le plus court, tandis que dans les aigles cet ongle de derriere est le plus long de tous; il differe encore en ce qu'il a le bec plus noir que les aigles, & que les pieds, les doigts & la peau qui recouvre la base du bec, sont ordinairement bleus, au lieu que dans les aigles toutes ces parties sont jaunes. C'est une erreur populaire de croire que cet oiseau nage avec un pied, tandis qu'il prend le poisson avec l'autre. Le balbuzard ne peut pas être nommé proprement *aigle de mer*, car il ne fréquente pas de préférence les côtes de la mer ; on le trouve le plus souvent dans les terres méditerranées voisines des rivieres, des étangs & d'autres eaux douces ; il est peut-être plus commun en Bourgogne, qui est au centre de la France, que sur aucune de nos côtes maritimes. Le balbuzard pond souvent quatre œufs, & rarement moins de trois ; au lieu d'habiter les rochers escarpés & les hautes montagnes comme les aigles, il se tient plus volontiers dans les terres basses & marécageuses, à portée des étangs & des lacs poissonneux : on prétend qu'on peut le dresser pour la pêche, comme on dresse les autres oiseaux pour la chasse ; il est moins fier que l'aigle. Le balbuzard est une espece des plus nombreuses des grands oiseaux de proie, & elle est répandue assez généralement en Europe, du Nord au Midi, depuis la Suede jusqu'en Grece, & même on la retrouve dans des pays plus chauds, comme en Egypte, & jusqu'en Nigritie.

BALEINE, *balæna.* La baleine tient, sans contredit, le premier rang entre les animaux de mer *cetacées.* C'est le plus grand de tous les animaux connus, & on peut le regarder comme le roi des mers.

Personne n'a donné des détails aussi curieux & aussi satisfaisans sur les différentes especes de baleines, que M. *Anderson*, dans son *Histoire Naturelle d'Islande* & du *Groënland.* On ne s'attachera ici, suivant le plan qu'on s'est proposé, qu'à jetter un coup d'œil général sur les especes de baleines les plus curieuses, & sur celles dont on retire le plus d'utilité. On ne peut rien faire de mieux que de parler d'après le curieux *Anderson*, ainsi que l'ont fait tous ceux qui, depuis lui, ont traité des baleines.

Histoire des Baleines en général.

Ce genre de faux poisson de mer se distingue d'une maniere très-marquée de tous les vrais poissons de mer. Il n'en porte en effet que la figure quant au dehors; par sa structure intérieure, il ressemble en tout aux animaux quadrupedes.

Le sang des baleines est chaud : elles respirent par le moyen des poumons ; & c'est pour cette raison qu'elles ne peuvent rester sous l'eau. Elles s'accouplent comme les animaux terrestres : elles sont vivipares : elles ont du lait, & leurs petits tettent. Tous les animaux du genre des baleines ont sur la tête une ou deux ouvertures par où ils rejettent, en forme de jet, l'eau qu'ils ont avalée. Ces ouvertures se nomment *évents*.

La Nature a pourvu ces animaux de nageoires d'une structure & d'une force proportionnées à leur masse. Les nageoires des vrais poissons sont composées d'arêtes jointes les unes aux autres par des membranes fort minces; les baleines ont à leur place des os articulés, figurés comme ceux de la main & des doigts de l'homme, & qui sont mis en mouvement par des muscles vigoureux. Il est bon d'observer ici en passant, que ces os ont été pris quelquefois, par des personnes peu instruites, pour des os de mains d'*hommes marins*, ou de *sirenes*.

Tout le genre de ces animaux de mer a, outre ces vigoureuses nageoires, une queue large & épaisse, couchée horizontalement sur l'eau, qui leur a été donnée pour diriger leur course & modérer leur descente, afin que l'énorme masse de leur corps ne se brisât pas contre les rochers, lorsqu'ils viennent à se plonger.

La Nature a construit ces masses organisées, de maniere qu'elles peuvent s'élever à la surface des eaux, ou s'abaisser dans leur profondeur à volonté. Du fond de leur gueule part un gros intestin fort épais, fort long, & si large, qu'un homme y passeroit tout entier. Cet intestin est un grand magasin d'air que ce cetacée porte avec lui, & par le moyen duquel il se rend à son gré plus léger ou plus pesant, suivant qu'il l'ouvre ou qu'il le comprime, pour augmenter ou pour diminuer la quantité d'air qu'il contient.

La couche énorme de graisse qui enveloppe les *baleines*, allege beaucoup la masse de leur corps, qui auroit été trop pesante pour pouvoir être mise en mouvement. D'ailleurs cette enveloppe de graisse

tient l'eau à une diſtance convenable du ſang qui, ſans cela, pourroit ſe refroidir; & elle ſert ainſi à conſerver la chaleur naturelle de l'animal.

Anderſon décrit juſqu'à quinze eſpeces de baleines différentes. On pourroit les diviſer en *baleines à tuyaux* & en *baleines à narines.* Ces dernieres eſpeces ſont très-rares. A l'égard de celles qui reſpirent par les tuyaux, les unes en ont deux, comme la véritable *baleine de Groënland*, & d'autres n'en ont qu'un, comme le *cachalot.*

Quelques eſpeces de baleines n'ont point de dents, & n'ont que des barbes, telles ſont celles de *Groënland* & le *nord-caper;* d'autres ont des dents. De ces dernieres, les unes ont une ſeule dent comme la *licorne;* d'autres en ont pluſieurs, qui ſont placées uniquement, ou du moins pour la plus grande partie, à la mâchoire d'en bas, comme dans le *cachalot*, ou également dans les deux mâchoires, comme dans le *dauphin* & le *marſouin.*

La diviſion la plus frappante à la vue, de ce genre d'animaux de mer, eſt en *baleines à dos unis*, & en *baleines à dos raboteux.* La véritable baleine de Groënland & le nord-caper ſont de la premiere ſous-diviſion; le *poiſſon de Jupiter* & l'*épée des Groënlandois* ſont de la ſeconde ſous-diviſion.

On ne peut rien dire de bien certain ſur la grandeur des différentes eſpeces de *baleines.* On en a vu qui avoient juſqu'à cent trente, & même juſqu'à deux cents pieds de long. Quelque énorme que ſoit réellement cet animal marin, l'amour du merveilleux a ſans doute fait dire qu'on en avoit vu dans les mers de la Chine qui avoient juſqu'à neuf cents ſoixante pieds de longueur; auſſi les a-t-on comparées à des écueils ou à des Iſles flottantes.

Quoi qu'il en ſoit, on aſſure que les premieres baleines que l'on a pêchées dans le Nord, étoient beaucoup plus grandes que celles que l'on y pêche préſentement, parce qu'elles étoient plus vieilles. On ignore la durée de la vie de ces animaux; mais il y a apparence qu'ils vivent très-long-temps. On les voit quelquefois dormir ſur la ſurface des eaux, où ils ſont comme immobiles.

Baleine de Groënland.

La *baleine de Groënland*, dont on retire tant de profit, & pour laquelle ſe font proprement toutes les expéditions de la pêche, eſt très-groſſe &

très-maſſive. Sa tête ſeule fait un tiers de ſa maſſe ; elle parvient juſqu'à ſoixante à ſoixante-dix pieds de long.

Un inſtinct ſalutaire lui fait appréhender les bas fonds, & la retient dans des abymes inacceſſibles vers le Spitzberg. Ses nageoires de côté ont juſqu'à huit pieds de long ; ſa queue, qui eſt couchée horizontalement, a quatre braſſes de large. Lorſque cette *baleine* eſt couchée ſur le côté, elle en donne des coups terribles, capables de renverſer & de ſubmerger un navire. On ne peut voir ſans étonnement avec quelle vîteſſe cette maſſe énorme & peſante fend les flots de la mer à l'aide de ſa queue, qui lui ſert comme d'une eſpece de rame.

Cet animal marin ne ſe ſert de ſes nageoires que pour tourner dans l'eau ; mais la femelle en fait auſſi uſage lorſqu'elle eſt en fuite, pour entraîner avec elle ſes petits, en les entrelaçant entre les aîles ſaillantes de ſa queue.

La peau de cette baleine eſt de l'épaiſſeur d'un doigt, & recouvre immédiatement la graiſſe qui a huit à dix pouces d'épaiſſeur, & eſt d'un beau jaune quand l'animal ſe porte bien. La chair qu'on trouve ſous la graiſſe eſt rouge, & ſemblable à celle des animaux terreſtres. La mâchoire d'en-haut eſt garnie des deux côtés de fortes barbes qui s'ajuſtent obliquement dans les barbes d'en-bas comme dans un fourreau, & qui embraſſent, pour ainſi dire, la langue des deux côtés. Ces barbes ſont garnies du côté de leur tranchant de pluſieurs appendices, qui ſervent en partie à empêcher les levres & la langue d'être coupées par les barbes, & en partie à prendre & à contenir, comme dans un filet, les petits poiſſons & les inſectes que ce cétacée attire pour ſa nourriture, & qu'il écraſe entre les feuilles de ſes barbes. Les barbes les plus grandes ont ſix à huit pieds de longueur & même davantage.

La langue de ce faux poiſſon n'eſt preſque qu'un gros morceau de graiſſe, dont on peut remplir pluſieurs tonneaux. Les yeux ne ſont pas plus grands que ceux d'un bœuf. Contre l'économie animale des poiſſons, ces yeux ſont revêtus de paupieres & de ſourcils, comme ceux des animaux terreſtres : ils ſont placés ſur le derriere de la tête ; poſition ſans doute la plus avantageuſe pour que cet animal marin, d'une ſi longue étendue, pût voir également en avant comme en arriere, & perpendiculairement au-deſſus de lui ; ce qui ſemble convenir le plus à ſes beſoins journaliers.

Ces cétacées ont un inſtinct naturel & convenable à leur ſûreté, qui

eſt de ſe tenir volontiers cachés ſous les glaces ; mais comme d'un autre côté ils ne ſauroient vivre long-temps ſans reſpirer, ils cherchent au-deſſus d'eux des endroits où la lumiere traverſe la glace, & où par conſéquent celle-ci eſt la plus mince. Ils font en ces endroits des efforts ; & quoique la glace ait ſouvent deux ou trois pieds d'épaiſſeur, ils la rompent avec leur tête pour reſpirer un nouvel air. Sans cette reſſource, ils ſeroient dans la néceſſité de ſortir chaque fois des glaces, & de s'expoſer aux pourſuites de leurs ennemis.

La baleine a l'ouie extrêmement fine, & reconnoît de fort loin le danger qui la menace. Comme ce cetacée multiplie très-peu, la Nature lui a donné ſans doute cet avantage ſur les vrais poiſſons, pour l'avertir à temps des pieges continuels que lui tendent les hommes & certains monſtres de mer. On n'apperçoit au dehors aucun veſtige d'oreilles ; mais on découvre ſous l'épiderme derriere l'œil, une ſorte de conduit par lequel le ſon pénetre ſans doute juſqu'au tympan. C'eſt par ce conduit que les Marins introduiſent leurs crochets juſqu'à environ quatre pieds de profondeur, où ils rencontrent la coquille qui eſt un os ſervant à l'organe de l'ouie, & qu'ils nomment *oreille de baleine.*

Ces os ſont communément appellés dans les Apothicaireries, mais très-improprement, *pierres de tiburon* ou de *loup marin*, ou *pierres de manati* ou de *lamentin*, animaux de mer bien différens. *Voyez* LAMENTIN, TIBURON, MANATI & LOUP MARIN, celui qui eſt amphibie.

Ces os d'oreille de baleine n'ont pas la moindre reſſemblance avec ce qu'on appelle *pierre de poiſſon :* on en fait uſage comme abſorbans.

Excrémens, parties génitales & accouplement de la Baleine.

Les excrémens de la baleine n'ont rien de répugnant pour l'odorat. Leur couleur eſt d'un rouge de vermillon. Quelques perſonnes ont tenté d'en faire uſage en teinture, notamment ſur la toile : la couleur a toujours paru conſtante & agréable.

Le mâle de la baleine a une verge de plus de ſix pieds de long, de figure conique (la baſe du cône eſt à ſon origine), renfermée audedans du corps, & cachée comme dans un fourreau ; par ce moyen elle eſt garantie de tous les accidens extérieurs. Il ne paroît point de teſticules en dehors : cette verge a des corps caverneux, & ne ſort

de l'intérieur de ſon corps qu'à l'inſtant de l'accouplement. La partie naturelle de la femelle eſt faite comme dans les quadrupedes. A la partie antérieure du corps il y a de chaque côté une mamelle, que la mere, lorſqu'elle a des petits, peut pouſſer en dehors pour les faire teter.

Suivant le rapport unanime des Pêcheurs Groënlandois, l'accouplement des baleines ſe fait de telle ſorte, que les deux animaux ſe laiſſent tomber perpendiculairement ſur leur queue. Ils s'approchent en ſe tenant ſuſpendus droits dans l'eau, & ſe ſerrent l'un contre l'autre avec leurs nageoires qui ſont l'office de bras: il paroît que l'accouplement ne ſe fait pas de même dans toutes les eſpeces de baleine. Les Tranſactions Philoſophiques parlent d'un accouplement où la femelle ſe couche ſur le dos, replie ſa queue, & reçoit le mâle ſur elle, en le ſerrant & l'embraſſant avec ſes nageoires.

Chaque eſpece de baleine s'accouple en particulier entr'elles; & ne ſe mêle jamais avec les autres. Au reſte, elles ſe tiennent toujours enſemble, & voyagent en grandes troupes.

Temps de la portée de la Baleine. Soin que la femelle a pour ſon petit.

La mere porte ſon fœtus pendant neuf ou dix mois: elle eſt alors plus graſſe, principalement vers le temps où elle doit mettre bas. Le *baleineau*, lorſqu'il vient de naître, a dix pieds & plus de longueur, & eſt pour le moins de la groſſeur d'un taureau. La baleine ne porte ordinairement qu'un petit, rarement deux. Lorſqu'elle veut donner à teter, elle ſe jette de côté ſur la ſurface de la mer, & le petit s'attache à la mamelle. Son lait eſt comme le lait de vache. La baleine a un ſoin particulier de ſon petit: elle l'emporte par-tout avec elle lorſqu'on la pourſuit, en le ſerrant étroitement entre ſes nageoires: elle ne le quitte pas même étant bleſſée. On a remarqué que quand elle ſe plonge au fond de l'eau, où elle pourroit reſter pendant plus d'une demi-heure ſans revenir prendre l'air, elle remonte plutôt, malgré le danger qui la menace, parce qu'elle ſent que ſon petit ne peut pas reſter ſi long-temps ſous l'eau ſans reſpirer.

Les petits tettent pendant un an, & les Anglois les appellent alors *courtes-têtes*. Ils ſont extrêmement gras, & donnent, dit-on, cinquante tonneaux de graiſſe: les meres au contraire ſont alors fort maigres. Lorſqu'ils ont deux ans, on les nomme *bêtes*, parce qu'ils ſont comme

hébêtés après avoir quitté la mamelle. Ils ne donnent alors que vingt-huit tonneaux de graiſſe: après ce temps on ne ſait guere leur âge que par la longueur de leurs barbes.

Nourriture de la Baleine.

On ne peut apprendre ſans étonnement qu'une bête auſſi énorme que la baleine ne ſe nourrit que d'inſectes, de quelques poiſſons aſſez petits, tels que les *merlus* & les *anchois ;* & que malgré cela elle engraiſſe beaucoup plus que les autres animaux. Il paroît qu'elle ſe nourrit auſſi de beaucoup de *petits vers* qui flottent par pelotons dans la mer. Ces vers ſont conformés en rond comme les limaçons, ayant de petites aîles d'une ſtructure admirable, dont ils ſe ſervent pour nager. On les nomme *amorce* ou *nourriture de la baleine;* leurs barbes en ſont toujours garnies. On dit qu'elles mangent auſſi une grande quantité de harengs.

Ce que les Anciens ont dit ſur le poiſſon conducteur de la baleine, paroît abſolument fabuleux; car les Modernes n'ont rien obſervé de ſemblable. Peut-être ont-ils pris pour guide de la baleine le *baleineau*, que la mere ſuit toujours juſqu'à ce qu'elle l'ait ſevré.

Il n'eſt pas rare de voir ſur les baleines des plantes, des coquillages, ou autres animaux teſtacées qui y ſont attachés: ce monſtre flottant eſt pour eux une île ou un rocher. Il y a une eſpece de *gland de mer* qui s'attache ſur le corps & juſques dans la graiſſe d'une eſpece de baleine ſemblable à la *baleine du Groënland*, qui ſe trouve dans les mêmes parages, & que l'on nomme le *nord-caper.* Elle n'en differe que par ſa petiteſſe; auſſi eſt-elle plus agile, & la pêche en eſt-elle plus dangereuſe.

Après avoir vu les baleines qui, au lieu de dents, ont des *barbes* ou *fanons*, on va jeter un coup d'œil ſur les eſpeces de *baleine à dents*, en commençant par celle qui n'en a qu'une ; on la nomme *licorne de mer.*

Licorne de mer ou *Narhwal.*

La *licorne de mer*, *monoceros-piſcis*, eſt le *touwack* de Groënlandois & le *narhwal* des Danois & des Iſlandois. La *licorne de mer* eſt une eſpece de baleine que l'on voit dans les mers du Groënland. Elle a une forme très-alongée, & eſt d'une figure aſſez ſemblable à celle de l'*eſturgeon:* elle a trente à quarante pieds & plus de longueur. Sa tête eſt armée

extérieurement

extérieurement d'une défenſe qui eſt en ſpirale, comme tordue dans toute ſa longueur : cette défenſe eſt longue de ſept pieds & davantage. On tend à prouver que c'eſt une véritable dent, & non pas une corne. Cette défenſe qui ſort de la gueule & ſe dirige en avant, imite l'ivoire; mais on peut l'en diſtinguer, tant parce que ſes fibres ſont plus déliées, que parce qu'elle eſt plus ſolide, plus peſante que l'ivoire, & n'eſt pas ſi ſujette à jaunir.

C'eſt cette défenſe oſſeuſe que l'on voit dans les cabinets des Curieux, & que quelques perſonnes avoient regardée autrefois comme la corne d'un animal quadrupede, auquel on prétendoit donner auſſi le nom de *licorne*.

Ces baleines ſont vivipares auſſi, & ont pluſieurs des caracteres propres aux autres baleines, comme deux trous ſur la tête par où elles rejettent l'eau qu'elles ont avalée. Les mâles & les femelles ſont armés de ces vigoureuſes défenſes qui leur ſervent à rompre les glaces, lorſqu'elles veulent venir ſur la ſurface des eaux pour reſpirer.

On rencontre ſouvent de ces cétacées dont la défenſe eſt mutilée, & l'on trouve une grande quantité de ces armes ſur les côtes d'Iſlande, de Groënland, & du détroit de Davis.

Il arrive quelquefois à ces animaux de mer d'en donner un coup dans le fond d'un navire; ce qui lui occaſionne une ſecouſſe ſenſible. Lorſqu'on radoube enſuite le navire, on y trouve un morceau de cette défenſe rompu & enfoncé dans le bois d'un demi-pied.

Les Groënlandois & les Danois qui vont à la pêche de ce grand animal, regardent les *licornes* comme les avant-coureurs des baleines : l'expérience leur ayant appris que par-tout où il y a des *licornes*, il doit y avoir des baleines dans les environs; ce qui peut venir de ce qu'elles vivent de la même nourriture, & que par conſéquent elles ſuivent toujours les mêmes bancs. La *licorne*, faute de dents, ne peut mâcher rien de dur ; elle eſt obligée de s'en tenir à ſucer des inſectes de mer.

Ces animaux ſont d'excellens nageurs : leur queue leur ſert de rame & les fait avancer avec une vîteſſe étonnante : on auroit de la peine à en attraper, s'ils ne ſe joignoient point par troupes. Auſſi-tôt qu'on les attaque, ils ſe ſerrent de ſi près en mettant les dents (défenſe) les uns ſur le dos des autres, qu'ils s'embarraſſent, & s'empêchent par-là

eux-mêmes de se plonger & de s'échapper : aussi en attrape-t-on toujours quelqu'un des derniers.

En 1684 le Capitaine *Dirck Petersen* rapporta à Hambourg une tête de *licorne à deux dents* ou *à deux cornes osseuses*, mais qui parut être fort rare.

Il est parlé dans l'*Histoire Naturelle des Antilles*, d'une espece de *licorne* qui differe du *narhwal* par sa corne qui sort du front, & non de la mâchoire supérieure ; par les dents qui garnissent sa gueule, & par sa nourriture qui differe de celle du *narhwal*. Suivant les relations, les *licornes* des grandes Indes, de l'Afrique & de l'Amérique, sont des especes différentes de celles du Nord. Il semble par-là que les mers du Nord ne sont pas les seules où les baleines soient confinées. Peut-être aussi que la prétendue licorne des Indes n'est pas ce même animal du Nord.

On retire de la dent ou défense de licorne les mêmes principes que de la corne de cerf; aussi peut-on l'employer aux mêmes usages. *Voyez l'article* Yvoire du Narhwal, *& le mot* LICORNE.

Cachalot ou *la petite Baleine.*

Quoique quelques Ecrivains aient regardé le *cachalot* comme le mâle de la baleine, M. *Anderson* croit cependant que c'est une baleine d'une espece particuliere.

Les *cachalots* sont de l'espece des baleines qui ont des dents. Il y en a de plusieurs sortes : les uns ont la mâchoire inférieure toute garnie d'un ou de deux rangs de dents, & n'ont point, ou n'ont que très-peu de dents uniquement mâchelieres dans celle d'en-haut ; le reste de cette mâchoire supérieure est parsemé de trous destinés apparemment à recevoir les dents de la mâchoire inférieure, lorsque les deux mâchoires se rapprochent ; d'autres ont de grosses dents arrondies & plates par le bout, d'autres les ont minces & recourbées en faucilles : la substance de ces dents paroît semblable à celle de l'ivoire.

Les marins distinguent encore deux especes de *cachalots* qui se ressemblent parfaitement par la figure du corps & par les dents, mais qui different en ce que les uns sont verdâtres, & ont un crâne ou couvercle dur & osseux par-dessus le cerveau, & que les autres au contraire sont gris sur le dos, & que leur cerveau n'est recouvert que d'une forte membrane de l'épaisseur du doigt : on prétend que cette diffé-

rence ne dépend pas de l'âge du poiſſon. C'eſt de cette derniere eſpece qu'eſt le *cachalot*, dont les oſſemens ont été expoſés à la vue du public à l'Hôtel de Soiſſons & ſur les Boulevards à Paris : le ſpectacle de ce ſquelette ſert à ſe former une idée de ces monſtrueux animaux.

C'eſt toujours vers le cap du Nord & ſur les côtes de Finmarchie, qu'habitent auſſi ces eſpeces de baleines. Un Capitaine de vaiſſeau aſſure avoir vu arriver un jour du côté de Groënland, une grande troupe de pareils animaux, à la tête de laquelle il y en avoit un de plus de cent pieds de long, qui paroiſſoit être le roi, & qui, à l'aſpect du vaiſſeau, avoit fait un bruit ſi terrible en ſoufflant l'eau, que ce bruit avoit été comme celui des cloches, & ſi fort, que le vaiſſeau en avoit tremblé pendant quelque temps; qu'à ce ſignal toute la troupe s'étoit ſauvée avec précipitation.

Ces eſpeces de baleines ſont plus agiles que la *vraie baleine de Groënland*, & plus ſauvages ; auſſi ſont-elles fort difficiles à attraper, parce qu'il n'y a qu'un endroit ou deux auprès de la nageoire où puiſſe prendre facilement le harpon. La queue eſt compoſée de deux palettes placées horizontalement, découpées groſſiérement comme les nageoires, & qui forment une bifurcation au corps de l'animal. Le *cachalot* a ſur le mufle une ouverture qui lui ſert d'évent. On trouve dans le premier volume des Mémoires ſur différentes parties des Sciences & Arts, par M. *Guettard*, la deſcription d'un *cachalot* jeté à la côte près Saint-Pô, au mois de Mars 1761. Cette deſcription qui eſt faite par M. *Serard*, Médecin de Calais, & par M. *Blondeau*, alors Profeſſeur d'Hydrographie de la même ville, eſt curieuſe & inſtructive : on y lit que l'animal doit être beaucoup plus léger que ſa maſſe énorme ne ſemble le comporter, & qu'il doit ſe mouvoir facilement dans le milieu où il vit. Comme le ſang de cet animal, mort depuis pluſieurs jours, eſt encore très-liquide, très-vermeil & très-miſcible à l'eau, & qu'une petite partie de ce ſang peut teindre une grande quantité d'eau, on a la facilité de ſuivre cet animal très-loin à la piſte de ſon ſang dans l'eau de la mer, lorſqu'il a été bleſſé.

Cette ſorte de baleine eſt d'autant plus remarquable, qu'indépendamment de ſon lard, elle fournit deux précieux médicamens, le *blanc de baleine* &, ſelon M. *Anderſon*, l'*ambre-gris.*

Les Tranſactions Philoſophiques diſent que l'on trouve l'*ambre gris* dans une boule ou veſſie ovale dans le corps de l'animal, & qu'on

peut le regarder comme une concrétion de parties huileuſes & flottantes au milieu d'une liqueur couleur d'orange foncée, qui a la même odeur & encore plus forte que les boules d'ambre qui y nagent librement. On prétend que ces boules d'ambre ne ſe trouvent que dans les cachalots vieux & bien formés, &, comme l'on croit communément, dans les ſeuls mâles; mais on ne ſauroit décider quelle eſt leur matiere & d'où elles ſe forment. Ce qu'on avoit pris dans les boules d'ambre pour des becs d'oiſeaux uniquement, ne ſont quelquefois que des becs de petits poiſſons appellés *ſquies*, dont ces baleines font leur principale nourriture. On dit cependant qu'on a trouvé auſſi dans l'eſtomac d'un de ces monſtres, des arêtes & des carcaſſes à moitié digérées de poiſſons de ſept pieds & davantage de longueur.

Il réſulte de ces obſervations qu'il reſte beaucoup d'incertitude ſur la nature de l'*ambre gris*. Voyez ce mot.

Blanc de Baleine, nommé improprement *ſperme* ou *nature de Baleine*, ou *ambre blanc*.

La tête du *cachalot* eſt énorme à proportion de ſon corps, mais elle eſt certainement bien proportionnée ſuivant l'intention du Créateur, qui lui a donné cette tête immenſe pour pouvoir contenir dans ſa vaſte capacité la quantité ſuffiſante de ce précieux cerveau, non-ſeulement pour les beſoins de l'animal même, mais encore pour ſervir de magaſin d'un médicament utile au genre humain, & ſur-tout néceſſaire dans un climat auſſi rude que celui du Nord, où les maux de poitrine ſont très-fréquens. C'eſt ce cerveau préparé qui donne le *blanc de baleine* (*a*).

Lorſqu'on a enlevé l'épaiſſe membrane qui recouvre le cerveau, on le voit diſtribué en deux parties, dont l'une eſt le *cervelet*, dont on

(*a*) Il eſt très-probable, dit M. *Haller*, que le *cachalot* a le cerveau fait comme les poiſſons. Ils ont généralement la dure-mere attachée au crâne, & très-éloignée de la pie-mere & du cerveau. L'intervalle eſt rempli d'un tiſſu cellulaire extrêmement tendu, & tout rempli d'huile. Dans l'Anatomie ſuperficielle des Matelots, cette huile aura été priſe pour le cerveau, qui n'occupe que la partie inférieure du crâne. M. *Hill* aſſure que le *blanc de baleine* n'eſt que l'huile ordinaire de baleine rafinée, en la faiſant cuire à différentes repriſes avec beaucoup d'eau. Des Chirurgiens, témoins de la préparation du *blanc de baleine*, nous ont cependant aſſuré qu'on ſe ſervoit des ſubſtances du cerveau, du cervelet & de la moëlle épiniere, à la vérité on y joignoit auſſi l'huile qui étoit contenue dans le tiſſu cellulaire.

prépare le meilleur *blanc de baleine.* On tire quelquefois du cerveau jufqu'à fept à huit tonneaux d'huile ; elle eft claire, blanche : verfée fur l'eau, elle fe coagule comme du fromage ; mais quand on l'en ôte, elle redevient auffi fluide qu'auparavant.

On découvre enfuite une autre partie qui, felon la grandeur de l'animal, a depuis quatre jufqu'à fept pieds & demi de haut, remplie du *cerveau* qu'on nomme *fpermatique* à caufe de l'ufage qu'on en fait fous le nom de *fperme de baleine.* Il eft diftribué comme le miel dans une ruche, par petites cellules : à mefure que l'on ôte le cerveau de la cavité où il eft renfermé, elle fe remplit de nouveau de *fperme* qui qui y eft conduit de tout le corps par un gros vaiffeau, & l'on en tire fouvent de cette façon jufqu'à onze petits tonneaux. Le vaiffeau dont on vient de parler, a la groffeur de la cuiffe d'un homme ; il s'étend le long de l'épine du dos jufqu'à la queue, où fa groffeur n'eft plus que d'un doigt. Ainfi l'on voit que ce prétendu *fperme* qui vient remplir la cavité d'où on a tiré le cerveau, n'eft autre chofe que la moëlle de l'épine.

A Bayonne & à Saint-Jean-de-Luz on prépare beaucoup de *blanc de de baleine;* on fait fondre la cervelle du *cachalot* fur un petit feu, on la met enfuite dans des moules femblables à ceux où l'on jette le fucre; après qu'elle eft refroidie & égouttée de fon huile, on la retire & on la refond jufqu'à ce qu'elle foit bien purifiée & très-blanche ; on la coupe enfuite en écailles telles qu'on la voit dans le commerce.

Le plus beau *blanc de baleine* eft en écailles blanches, claires, tranfparentes, d'une odeur fauvagine : on reconnoît facilement s'il eft falfifié avec de la cire, à fon odeur, à fon blanc mat & à fon peu d'épaiffeur. On conferve cette drogue dans des vaiffeaux de verre bien fermés, parce que le contact de l'air la rend jaune & lui donne une odeur rance.

Le *blanc de baleine* eft, dit-on, un des meilleurs remedes pour la poitrine ; il en adoucit les âcretés, en déterge & confolide les ulceres: appliqué extérieurement, il eft adouciffant, émollient, confolidant. Cette derniere propriété n'eft pas équivoque, car, fuivant la remarque de M. *Haller*, toutes les huiles & tous les baumes embarraffent les paffages du poumon, & laiffent une difficulté de refpirer très-fenfible; par conféquent le *blanc de baleine* ne peut être que très-nuifible à la poitrine. On l'emploie auffi, & peut-être avec plus d'efficacité, comme un cofmétique dans le fard & dans les pommades pour adoucir la peau & pour embellir le teint.

Pêche des Baleines. Avantages qu'on en retire.

De toutes les pêches qui ſe font dans l'Océan & dans les autres mers, la plus difficile & la plus périlleuſe eſt ſans contredit celle de la baleine. Les Baſques ſont les premiers qui l'aient entrepriſe, malgré l'âpreté des mers du Nord, & les montagnes de glaces au travers deſquelles il falloit paſſer. Ils ont les premiers enhardi aux différens détails de cette pêche les peuples maritimes de l'Europe. Les Hollandois, toujours habiles à profiter des découvertes des autres peuples, & attentifs à ſaiſir les différentes manieres de s'enrichir, ſe ſont formés à cette pêche, qui eſt devenue un des objets les plus importants de leur commerce ; ils y emploient trois ou quatre cents navires, & deux ou trois mille matelots ; ce qui leur produit des ſommes très-conſidérables, car ils fourniſſent ſeuls, ou preſque ſeuls, toute l'Europe d'*huile* & de *ſavon de baleine*.

C'eſt dans le détroit de Davis que la vraie baleine ſe trouve en abondance, dans les mois de Février & de Mars ; après ce temps les baleines ſe perdent peu-à-peu ſur ces côtes, en prenant la route de l'Oueſt vers celles de l'Amérique. Elles ne ſont plus ſi abondantes préſentement, car voilà près d'un ſiécle & demi qu'elles y ſont attaquées par les Hollandois & par les autres nations. On trouve dans le détroit de Davis des baleines de ſoixante-dix pieds de long. Elles ſont plus difficiles à harponner, parce qu'elles plongent, & reviennent alternativement ſur l'eau. Cette pêche n'eſt point ſi périlleuſe que celle qui ſe fait ſur les côtes de Groënland, où les navires courent de grands dangers, à cauſe des glaces qui viennent s'y attacher, les arrêtent ſans qu'ils puiſſent s'en débarraſſer, & les font périr ſans reſſource, ainſi que l'éprouvent tous les ans les Hollandois.

On avictuaille pour neuf mois les vaiſſeaux qui partent pour la pêche de la baleine : ils vont pourſuivre les baleines juſques ſur les côtes de l'Amérique, & continuent la pêche juſqu'à la fin du mois d'Août.

Quelques Pêcheurs rebutés des dangers, ſont venus faire la pêche de la baleine vers l'île de Finlande, dans l'endroit nommé *Sarde*. Les baleines y ſont plus petites que celles du Groënland.

Voici en peu de mots la maniere dont ſe fait la pêche de ce monſtrueux cétacée.

Lorſqu'un bâtiment eſt arrivé dans le lieu où ſe fait le paſſage des baleines, un Matelot placé au haut de la hune en vedette, avertit auſſitôt qu'il voit une *baleine*. Les chaloupes partent à l'inſtant. Le plus

hardi & le plus vigoureux pêcheur, armé d'un harpon de cinq ou six pieds de long, se place sur le devant de la chaloupe, & lance avec adresse le harpon sur l'endroit le plus sensible de l'animal. Le harponneur court de grands risques; car la baleine, après avoir été blessée, donne de furieux coups de queue & de nageoires, qui tuent souvent le harponneur & renversent la chaloupe.

Lorsque le harpon a bien pris, on file bien vîte la corde à laquelle il tient, & la chaloupe suit. Lorsque la baleine revient sur l'eau pour respirer, on tâche d'achever de la tuer, en évitant avec grand soin sa queue & ses nageoires qui donnent des coups mortels. Le bâtiment toujours à la voile, suit de près, afin d'être à portée de mettre à bord la baleine harponnée. Lorsqu'elle est morte, on l'attache aux côtés du bâtiment avec des chaînes de fer. Aussi-tôt les Charpentiers se mettent dessus avec des bottes armées de crampons de fer aux semelles, crainte de glisser; ils enlevent le lard de la baleine suspendue, & on le porte à l'instant dans le bâtiment où on le fait fondre.

Les Hollandois craignant l'accident du feu dans les vaisseaux, transportent les barriques de graisse dans leur pays pour la faire fondre, en quoi ils se montrent moins hardis que les *Basques*. La hardiesse de ces derniers est récompensée par le profit qu'ils font, qui est communément triple de celui des Hollandois.

Comme les François font fondre la graisse des baleines à mesure qu'on l'enleve, les huiles françoises sont aussi meilleures & moins puantes que celles que préparent les Hollandois.

Une baleine donne un plus grand nombre de barriques d'huile, à raison de sa grandeur & de son embonpoint.

Lorsqu'on a tourné & retourné la baleine pour en enlever la graisse, on retire les *barbes* ou *fanons* qui sont cachés dans la gueule.

L'huile & les fanons sont les grands produits que l'on retire de la baleine. L'huile sert à brûler à la lampe, à faire le savon du Nord, à la préparation des laines des Drapiers, aux Corroyeurs pour adoucir les cuirs, aux Peintres pour délayer certaines couleurs, aux Marins pour graisser le brai qui sert à enduire & spalmer les vaisseaux, aux Architectes & aux Sculpteurs pour faire une espece de mastic avec de la céruse & de la chaux, lequel durci, fait une croûte sur la pierre, & la garantit des impressions de l'air & des injures du temps.

On distingue à Paris deux sortes d'huile de baleine. Celle qu'on

nomme de *grande baie* ou de *pêche françoiſe*, eſt la meilleure, par la raiſon que l'on a dite ci-deſſus. A l'égard des *fanons de baleine*, que le vulgaire appelle improprement *côtes de baleine*, leur uſage s'étend à une infinité de choſes utiles: on en fait des buſques, des paraſols, des corps, & mille autres ouvrages.

La chair des baleines eſt difficile à digérer, mais cependant propre aux eſtomacs robuſtes des habitans des contrées qu'elles fréquentent.

La néceſſité a appris aux Iſlandois & aux Pêcheurs des îles de Feroë, le moyen de s'emparer de l'eſpece de baleine qu'on nomme le *nord-caper*, quoiqu'ils ſoient dépourvus de chaloupes, de bâtimens & autres uſtenſiles néceſſaires à cette pêche. Lorſqu'ils apperçoivent le *nord-caper* donner la chaſſe aux harengs, & les pouſſer adroitement ſur les côtes pour en attraper un plus grand nombre à la fois, ils ſe jettent à l'inſtant dans leurs canots; ils pourſuivent la baleine par derriere à force de rames; & ſi le vent ſouffle ſur la côte, ils verſent dans la mer quantité de ſang, dont ils ont fait bonne proviſion. La baleine qui veut regagner la haute mer, s'effraie lorſqu'elle voit ce ſang; & plutôt que de nager à travers, elle retourne en fuyant vers la côte, où elle échoue, & alors ils s'en emparent aiſément.

Ennemis des Baleines.

Les baleines ont pluſieurs ennemis très-dangereux, dont quelques-uns ſont eux-mêmes de véritables baleines, mais d'eſpece différente; telle eſt la *licorne de mer* ou le *narhwal. Voyez au commencement de cet article* LICORNE DE MER.

L'*eſpadon*, que quelques Auteurs regardent comme la *ſcie*, eſt auſſi du nombre des ennemis des baleines. L'*eſpadon* eſt une eſpece de baleine dont la tête eſt armée d'une forte de défenſe oſſeuſe, longue, plate, un peu pyramidale & dentée: on nomme auſſi quelquefois cet animal *épée de mer;* mais il ne faut pas le confondre avec l'*épée de mer du Groënland*, dont l'épée ou l'eſpece de ſabre eſt ſitué ſur le dos, ainſi qu'on le dira ci-après.

Les baleines, malgré leur force & la groſſeur prodigieuſe de leur maſſe, tremblent à l'aſpect de l'*eſpadon*, s'agitent en ſautant d'une façon extraordinaire, & ſe ſauvent avec précipitation du côté oppoſé. On trouve ci-deſſous, *à l'article de l'*ESPADON, la maniere dont il attaque la baleine.

La baleine a un autre ennemi qui la tourmente beaucoup, quoiqu'il ſoit en apparence infiniment moins redoutable que ceux dont nous venons de parler: c'eſt un ver teſtacée, qui, lorſqu'il eſt étendu, peut avoir ſix à ſept pouces de long, & qu'on nomme *pou de baleine.* Cet animal eſt armé d'une coquille à nombre de pans, dont les deux extrémités forment une ouverture par où il paſſe ſes bras, avec de longs poils qui lui ſervent à piquer la baleine & à ſe nourrir de ſa graiſſe. Cet animal ſe loge ſous les nageoires, dans les oreilles & vers le membre génital. Lorſqu'il eſt étendu, il a tout l'air d'un *polype de mer.* Voyez POU DE BALEINE.

Epée de mer de Groënland, ou *Poiſſon Empereur.*

L'ÉPÉE DU GROENLAND, *xiphias aut gladius*, eſt une petite eſpece de baleine de la longueur de dix à douze pieds, d'une agilité étonnante. Ses deux mâchoires ſont armées de petites dents pointues: ſa queue eſt horizontale; & elle rejette, comme la baleine, par un évent, l'eau qu'elle avale. Elle porte ſur le bas du dos une eſpece d'épée ou de ſabre, d'où lui eſt venu ſon nom. Cette eſpece de ſabre a trois ou quatre pieds de haut, & reſſemble plutôt à un pieu pointu qu'à un ſabre. De plus, il eſt revêtu de la même peau que l'animal, & paroît être hors d'état de bleſſer la baleine. On penſe qu'il ſert à cet animal pour s'arrêter dans ſa courſe, ou pour en modérer quelquefois la trop grande rapidité.

C'eſt par leur gueule que ces animaux ſont à craindre: ils marchent en troupe, & attaquent tous enſemble la baleine: ils lui arrachent avec leurs dents, chacun de leur côté, quelques morceaux du corps, juſqu'à ce qu'étant harcelée & fatiguée, elle ouvre la gueule & en fait ſortir ſa langue. A l'inſtant ils s'élancent ſur cette langue, qui eſt preſque la ſeule partie de la baleine propre à leur nourriture, & s'étant introduits dans la gueule, ils l'arrachent toute entiere: ce qui fait que les Marins trouvent quelquefois des baleines mortes qui ont perdu la langue. L'épée de mer eſt le *kaſatki* des Kamtſchadales: il eſt auſſi très-commun dans leurs mers. Les Pêcheurs de ces Inſulaires le redoutent tellement, que loin de l'attaquer, ils l'évitent, & lui font même des offres pour qu'il ne leur faſſe pas de mal: tout cela ne l'empêche pas de renverſer leurs barques.

Eſpadon ou *Poiſſon à ſcie.*

L'ESPADON, *priſtis aut ſerra*, eſt auſſi une ſorte de baleine qui porte

encore divers autres noms, tels que ceux de *poiſſon à ſcie*, d'*épée de mer dentelée*, de *héron de mer;* nom donné à cet animal, à cauſe de l'épée dentelée ou eſpece de ſcie qu'il porte en avant au bout antérieur de ſa tête. Cette épée eſt longue & dentelée des deux côtés comme un peigne double.

L'*eſpadon* a neuf à dix pieds de longueur; ſa ſcie eſt longue d'une aune plus ou moins, très-dure & très-forte, recouverte d'une peau dure, & armée des deux côtés de piquans en façon de dents, applatis, forts & tranchans, d'une tranſparence de corne, plus épais à leur baſe qu'à leur pointe, & quelquefois longs d'un pouce & demi. On voit ces ſcies ſuſpendues au plancher de la plupart des Cabinets d'Hiſtoire Naturelle. L'on obſerve que toutes ces défenſes appellées *ſcies*, varient dans le nombre des eſpeces de dents qui ſortent de part & d'autres. *Ray* & pluſieurs autres Auteurs, ont penſé que le nombre de ces dents étoit proportionnel à l'âge de cet animal, & que plus l'animal avoit vécu, plus il avoit de ces dents; mais cette remarque n'eſt pas juſte, car il y a des ſcies qui n'ont que ſeize pouces de longueur, & où l'on ne compte que douze dents de chaque côté, tandis qu'une autre ſcie, de moitié moins longue, aura le double de dents, c'eſt-à-dire vingt-quatre de chaque côté. Souvent le nombre des dents n'eſt pas égal de chaque côté dans le même individu. On préſume bien que ces variétés admettent de la différence dans les eſpaces qui ſont entre ces dents. Les dents ſont placées vis-à-vis l'une de l'autre, quand le nombre en eſt égal; ce qui ne peut pas être, quand il y a des dents ſurnuméraires d'un côté.

L'*eſpadon* eſt le plus cruel ennemi de la *baleine:* il la pourſuit partout où il la trouve. C'eſt un ſpectacle curieux de voir ce combat, qui ſe paſſe au ſein de la mer; la baleine qui n'a que ſa queue pour défenſe, tâche d'en frapper ſon ennemi. Si elle l'attrape, elle l'écraſe d'un ſeul coup; mais l'*eſpadon*, plus agile, évite ordinairement le coup mortel; à l'inſtant il bondit en l'air, retombe ſur ſon ennemie, & tâche non de la percer, mais de la ſcier avec les dents dont ſa ſcie eſt armée. On voit en cet endroit la mer teinte du ſang qui ſort à gros bouillons des bleſſures de la *baleine:* elle entre en une telle fureur, que les coups qu'elle frappe ſur l'eau font un fracas épouvantable qui fait frémir les Navigateurs.

M. *Guettard* obſerve que, quoique cet animal paroiſſe armé d'une défenſe garnie d'un ſi bon nombre de pointes ou de dents, ſa bouche eſt cependant privée entiérement de vraies dents; elle eſt, dit-il, pavée

d'écailles ſemblables à celles de la peau, ſeulement plus dures & plus épaiſſes. Il ajoute que l'animal avoit apparemment plus à ſe défendre de ſes ennemis, qu'il n'avoit à craindre de perdre ſa proie lorſqu'il la tient, ou qu'il n'avoit beſoin de la déchirer ou de la moudre avant de l'avaler.

La *bonite* & l'*eſpadon* ſont deux poiſſons pour leſquels les Negres ont tant de vénération, qu'ils évitent de les prendre. Si le haſard veut qu'ils attrapent un eſpadon, ils coupent cette ſcie, qu'ils honorent comme un Fétiche. C'eſt un de leurs dieux.

Marſouin ou *Souffleur.*

Le *marſouin* eſt regardé par M. *Anderſon* comme une eſpece de *baleine.* Sa longueur eſt de cinq à huit pieds; ſa tête a la forme d'un muſeau de cochon; ſa gueule eſt garnie par en haut & par en bas de petites dents pointues. Il a ſur la tête une ouverture par où il rejette l'eau: ſa queue eſt placée horizontalement, mais taillée en faucille.

Il y a pluſieurs eſpeces de marſouins. L'une, entr'autres, que l'on nomme *pourſille*, ſe trouve dans toutes les mers, & voyage par troupes: elle eſt bonne à manger. Il y en a auſſi une eſpece que l'on nomme *moine de mer*, parce qu'elle eſt revêtue d'une ſorte de coqueluchon. Les marſouins ont un grognement ſemblable à celui du cochon. On voit de ces animaux de mer approcher des côtes de Normandie & d'Angleterre. On regarde la rencontre des marſouins comme un préſage de mauvais temps.

Cet animal eſt difficile à attraper, à cauſe de ſon agilité extrême: on le prend cependant quelquefois ſur les côtes, lorſque ſa gourmandiſe le porte à pourſuivre des bancs de harengs. On dit (ce qui paroît très-ſingulier) que tous les ans, dans le mois de Juin, le marſouin devient aveugle, par l'effet d'une petite membrane ou eſpece de taie qui ſe forme ſur ſes yeux. Les Iſlandois ne manquent pas de profiter de cette ſaiſon, & ils en chaſſent quelquefois juſqu'à trois cents à-la-fois vers les côtes, où ils les prennent facilement. Ils mangent les jeunes marſouins, & retirent un peu d'huile des autres.

Dauphin. (*Delphinus*).

Le *Dauphin* eſt mis au rang des baleines. C'eſt un animal marin dont la figure a peu de rapport à celles qui entrent dans le Blaſon, & à celles que font les Sculpteurs & les Peintres ſous le nom de cet animal.

Il reſſemble beaucoup au *marſouin ;* mais il en differe par ſon muſeau qui eſt beaucoup plus pointu ; ce qui l'a fait nommer auſſi, par quelques Ecrivains, *bec d'oie.* Ses deux mâchoires ſont armées de petites dents pointues, dont les deux rangées s'enchâſſent les unes dans les autres. Il a deux ouvertures ſur la tête par où il reſpire & rejette l'eau ; ſa queue eſt horizontale comme celle de la baleine.

Le dauphin a ordinairement ſix pieds de long. Celui qu'on a vu à Paris en 1773, avoit plus de dix pieds de longueur, gros comme un fort bœuf, & du ſexe mâle : on le montroit au public ſous le nom de *petite baleine.* Sa peau eſt dure & liſſe : il a le dos noir & le ventre blanc. Il nage & pourſuit ſa proie avec tant de vîteſſe, qu'on l'a nommé la *fleche de mer.* Il lui arrive quelquefois, en pourſuivant avec cette impétuoſité les poiſſons ſur les bords de la mer, de ſe mettre à ſec, ainſi que lorſqu'il eſt, dit-on, tourmenté par de certains petits inſectes qui le moleſtent d'une maniere inſupportable. La chair de cet animal reſſemble à celle du bœuf & du cochon ; mais elle eſt noirâtre, de mauvaiſe odeur & de difficile digeſtion. On retire de cet animal de la graiſſe & du lard, ce qui l'a fait nommer auſſi *cochon de mer.*

La génération & l'accouplement de ces eſpeces de cetacées ſont les mêmes que dans la baleine : on dit qu'ils ont une ſorte de voix, & que lorſqu'ils ſont pris ils expriment leur peine par des cris plaintifs. On croit que la durée de leur vie eſt de vingt-cinq à trente ans. On les voit ordinairement nager par troupes, ou ſeulement deux à deux. On en voit dans preſque toutes les mers ; les Grecs diſent qu'ils font des migrations, qu'ils vont de la Méditerranée vers le Septentrion, qu'ils reſtent quelque temps au Pont-Euxin, & qu'ils reviennent enſuite d'où ils ſont partis. Lorſqu'on les voit s'agiter à la ſurface de l'eau, & pour ainſi dire ſe jouer ſur la mer, on en tire l'augure d'une tempête. On dit qu'ils ſe battent par troupes contre les *bonites.* Ces bonites, ainſi que les dauphins, pourſuivent les *poiſſons volans* pour s'en nourrir. *Voyez* BONITE & POISSON VOLANT.

Malgré ce qu'on a dit de l'amour que les dauphins ont pour les hommes, & leur goût prétendu pour la muſique, s'ils ſuivent les vaiſſeaux, c'eſt plutôt par la gourmandiſe d'attraper ce que l'on en jette, que par amour pour l'homme ; auſſi les attrape-t-on avec un morceau de viande mis au bout d'un hameçon. On retire des dauphins une huile qui n'eſt bonne qu'à brûler.

Autres especes de Baleines.

Les mers du Nord ne sont pas les seules où l'on trouve des baleines; on en voit aussi dans la mer des Indes, au cap de Bonne-Espérance. Ces animaux ont en général la même conformation, à l'exception, peut-être, de quelques petites différences. L'histoire qu'on a donnée des baleines convient donc aussi à celles-ci.

On ne peut apprendre sans étonnement quelle est la force & l'adresse de l'homme sauvage, privé de tous les secours que l'industrie de l'homme civilisé a imaginés, & jouissant de toutes les forces de la nature.

Lorsque les Sauvages de l'Amérique apperçoivent une baleine, ils se jettent à la nage, vont droit à elle & ont l'adresse de se jetter sur son cou, en évitant ses nageoires & sa queue.

Lorsque la baleine a lancé son premier jet d'eau, le Sauvage prévient le second, en mettant un tampon de bois qu'il enfonce à coups de massue dans un des évents ou naseau de la baleine : celle-ci se plonge aussi-tôt, & entraîne avec elle le Sauvage qui la tient fortement embrassée. La baleine, qui a besoin de respirer, remonte sur l'eau, & donne le temps au Sauvage de lui enfoncer un second tampon dans l'autre naseau, ce qui l'oblige à se replonger dans le fond de la mer, où elle s'étouffe faute de pouvoir faire évacuation de ses eaux pour respirer.

Dans les mers qui baignent les Isles de Feroë, on voit plusieurs especes de ces baleines, que les Pêcheurs de ce pays, qui ne sont pas aussi hardis que les Sauvages, n'osent attaquer. La plus dangereuse de toutes est celle qu'ils appellent *trold-wal*, qui culbute souvent leurs barques, ou qui les souleve en passant par-dessous & les soutient sur son dos, comme sur un rocher. Les Pêcheurs ont cependant trouvé un secret de les éloigner, en cachant du *castoreum* entre des planches sur le devant de leur barque; l'odeur désagréable qui s'en exhale, & qui se fait sentir des baleines, dont l'odorat est très-délicat, les fait fuir aussi-tôt. Les Kamtschadales n'ont pas d'autres manieres de prendre les baleines, qu'en les perçant de traits empoisonnés. On a remarqué depuis quelques années, que ces cétacées fréquentent volontiers les mers de Kamtschatka; on y en voit de très-grands qui approchent quelquefois des bords du rivage, & élevent leur dos au-dessus des eaux, afin que les *grolles* &

les *moettes* puiſſent enlever les coquillages qui s'attachent à leur corps & les incommodent beaucoup.

BALISIER ou CANNE D'INDE ou BARALOU, *cannacorus.* C'eſt un roſeau qui croît en Amérique, dont les fleurs ſont d'une belle couleur rouge, & reſſemblent en quelque ſorte à celles du glayeul : elles ſont, dit M. *Deleuze*, d'une ſeule piece droite, partagée en ſix lanieres, dont une eſt courbée en dehors : elles n'ont qu'une étamine & qu'un piſtil, auquel ſuccede une capſule à trois loges. Ses feuilles, qui ont environ quatre pieds de long ſur vingt pouces de large, reſſemblent à celles du bananier : elles ſont d'un vert ſatiné, & ſe développent en ſe déroulant comme un cornet. C'eſt ſur ces feuilles que l'on étend le *cacao*, lorſqu'on le fait ſécher. Les feuilles du baliſier ſervent quelquefois à envelopper la *gomme élémi*, & à faire des cabas. Les Sauvages s'en ſervent en guiſe de ſerviettes. On en fait uſage à Cayenne pour couvrir les caſes, en les fendant par le milieu le long de la côte, & les rangeant enſuite ſucceſſivement ſur le toît qu'on veut couvrir; on les coud de pied en pied, pour qu'elles ne ſoient pas endommagées par le vent : d'autres les attachent côte à côte ; de cette derniere maniere les couvertures durent le double du temps. La graine du baliſier teint en beau pourpre : il ſeroit à deſirer qu'on pût fixer cette couleur & la rendre durable. Divers oiſeaux, les pigeons ramiers ſur-tout, ſont fort friands de cette graine, ce qui rend leur chair amere dans la ſaiſon où ils en mangent. *Barrere* dit que les Sauvages mangent auſſi ces graines par délices, & qu'ils expoſent près du feu les fruits pour en retirer les ſemences. Dans quelques contrées on ſe ſert de ces mêmes graines en place de plomb, pour tuer les animaux. On aſſure que le baliſier ſe trouve auſſi dans l'Iſle de Madagaſcar.

BALIVEAU. *Voyez le mot* BOIS.

BALLOTE. *Voyez* MARRUBE NOIR & PUANT.

BALSAMINE, *balſamina fœmina.* Plante annuelle, cultivée dans les jardins pour l'ornement des parterres en automne. Des mêmes graines que l'on ſeme, il leve des plantes dont les unes donnent des fleurs ſimples, les autres des fleurs doubles.

Cette plante pouſſe des tiges hautes d'environ un pied, qui portent des feuilles d'un beau vert, oblongues & légérement dentelées. Des aiſſelles des feuilles ſortent des fleurs ou d'un beau rouge ou panachées, compoſées de quatre feuilles inégales, dont la ſupérieure eſt voûtée,

& dont l'inférieure reſſemble à une chauſſe d'Hippocras : les deux latérales tombent en devant en maniere de rabat, garnies chacune d'une oreillette. A la fleur ſuccede un fruit de la longueur d'un pouce, ayant la forme d'une poire, & compoſé de pluſieurs pieces aſſemblées comme les douves d'un tonneau. Lorſque ce fruit eſt mûr, auſſi tôt qu'on le touche il ſe détache une des pieces ; les autres, par une force élaſtique, ſe roulent ſur elles-mêmes, & la graine eſt lancée aux environs ; ainſi toutes les parties de ce fruit paroiſſent tendues comme des reſſorts, que la maturité ou le contact détendent. C'eſt un des moyens dont la Nature ſe ſert dans certaines plantes pour ſemer les graines.

La plante connue ſous le nom de *noli me tangere* ou d'*herbe impatiente*, ou de *merveille à fleur jaune*, s'appelle auſſi *balſamine ſauvage* ou des bois. Sa racine eſt à fleur de terre & fibreuſe. Sa tige eſt genouillée, creuſe ; ſes feuilles dentelées & alternes ; ſes fleurs ſont jaunes & ſuccédées de fruits longs, menus, noueux, & s'ouvrent comme ceux de la balſamine ordinaire. Cette plante croît dans les bois, aux lieux humides & ombrageux : on la peut placer entre les plus puiſſans diurétiques. M. *Boerhaave* aſſure que les feuilles de cette plante ayant été employées pour des lavemens au lieu de mercuriale, à laquelle elles reſſemblent aſſez, l'effet en a été très-pernicieux. On l'a appellée *noli me tangere*, parce que, quand elle eſt mûre, elle a cette propriété ſinguliere, que pour peu qu'on touche aux ſiliques qui contiennent ſa ſemence, elles s'ouvrent & la laiſſent échapper.

BALTIMORE, *icterus*. On en diſtingue de pluſieurs eſpeces. Ces oiſeaux ſont à-peu-près de la groſſeur du pinçon ; ils ont la tête, la gorge, les parties ſupérieures du cou, du dos, des aîles, d'un beau noir brillant, & les autres parties du corps d'un très-bel orangé. On les trouve en Virginie & à Saint-Domingue. Celui du Canada eſt appellé *baltimore bâtard*. Le baltimore de Saint-Domingue a les couleurs un peu ſombres : on l'appelle dans cette Iſle le *ſiffleur*. Le baltimore vert de l'Iſle de Saint-Dominique eſt regardé comme une eſpece de *troupiale :* on l'appelle auſſi *ſiffleur*.

BALTRACAN. Plante qui croît dans la Tartarie, dont les feuilles, dit-on, reſſemblent à celles de la rave. Sa tige eſt groſſe comme le pouce, haute de deux pieds, creuſe & revêtue d'une écorce verte-jaunâtre. Son fruit s'ouvre dans la ſaiſon, & il répand alors l'odeur de l'oranger : il contient des graines ſemblables, pour la figure &

l'odeur, à celles du fenouil. Les Tartares mangent ce fruit pour ſe ſoutenir en voyage.

BAMBELE. Eſpece de petit poiſſon blanc du genre des carpes, & qui ſe trouve dans le lac de Zurich. Sa longueur eſt de ſix à ſept doigts au plus. Il eſt remarquable par l'iris de ſes yeux, qui eſt de couleur d'or ſafranée ; par une ligne brune qui va obliquement de la tête à la queue, où ſe trouve une tache noirâtre ; & par une ſorte de caroncule jaune-rougeâtre qui ſe trouve à la jointure de ſes nageoires.

BAMBOCHE. *Voyez à l'article* Bois de Bambou.

BAMBOU. *Voyez les mots* Bois de Bambou & Voulou.

BANANIER, ou FIGUIER D'ADAM, ou *figueira*, en latin *muſa*. C'eſt une eſpece d'arbre qui croît dans les pays chauds de l'Aſie, de l'Afrique & de l'Amérique, & dont le tronc eſt de la groſſeur de la cuiſſe d'un homme, & couvert de pluſieurs écorces écailleuſes. On n'y diſtingue ni écorce ni bois, proprement dit; on ne peut repréſenter le tronc que comme un gros rouleau de pluſieurs feuilles couchées l'une ſur l'autre. Cette groſſe tige s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds: on l'abat facilement d'un coup de ſabre. Ses feuilles ſont plus longues & plus larges qu'aucunes que nous connoiſſions; elles ont ſix pieds de long & deux de large : deux ſuffiſent pour envelopper un homme: elles ſont d'un vert ſatiné admirable, minces, & ſe diviſent aiſément dans leur largeur. On voit cette grande plante dans les ſerres du Jardin du Roi, mais bien inférieure ſans doute à celles qui croiſſent dans leur pays natal : on l'a cependant vu fleurir & porter du fruit en 1744. Du ſommet de cette plante s'éleve un ſeul & grand rameau, que les Indiens nomment *régime*. Ce rameau, de la groſſeur du bras, a la forme d'une pomme de pin, & porte des fleurs rougeâtres, auxquelles ſuccedent des fruits anguleux au nombre de cent & plus, qui ſont de la grandeur de nos concombres. Ces fruits qui ſont en grappes & enfermés dans une gaîne comme au palmier, ſont nommés par les Indiens *muſa* ou *banam :* leur couleur eſt d'abord verte, enſuite jaunâtre étant mûrs, mais devenant noire quand la maturité eſt paſſée: ils ſont fort bons à manger, ayant la chair moëlleuſe, pleine d'un ſuc humectant, & d'un goût agréable de poire & de coing. Ils ſont très-nourriſſans, mais de difficile digeſtion. Les Egyptiens font uſage de ces fruits dans les âcretés de la poitrine. A Cayenne, on les mange cruds ou cuits au four, ou coupés en trois morceaux ſur le gril, ou coupés

en

en deux & féchés au foleil : on les mange auffi au vin, à l'eau, au fel, ou cuits avec de la graiffe. Dans ce même pays, on donne le nom d'*embagnon* à une forte de bouillie qui fe fait avec des bananes. Les habitans de la Grenade en font une efpece de pain, qui eft d'un grand ufage parmi eux. Enfin on en fait une boiffon agréable : des bananes cuites avec leur peau dans de l'eau, la rendent fucrée ; après avoir ôté la peau, on les braffe. Cette boiffon eft très-néceffaire aux Negres.

Quelques Auteurs croient que c'eft ce fruit qu'apporterent à Moïfe les exprès qu'il envoya à la découverte dans la Terre Promife, & que deux hommes avoient peine à porter. Dans les pays où croît le *bananier*, on retire des fils de fa tige, en lui donnant certaines préparations.

L'eau qui fort du corps de la plante ou d'une feuille qu'on romproit, eft jaunâtre, & laiffe au linge une tache qui ne s'efface jamais : mêlée avec le jus des feuilles du *pois de fept ans*, qui rend une belle couleur verte, elle lui donne de la confiftance, & l'empêche de pâlir.

On lit, dans le *fecond tome de l'Hiftoire générale des Voyages*, que la *banane*, fruit qui croît dans l'Ifle de Madere, eft eftimée des habitans avec une forte de vénération, comme le plus délicieux de tous les fruits ; jufqu'à fe perfuader que c'eft le fruit défendu, fource de tous les maux du genre humain. Pour confirmer cette opinion, ils alleguent la grandeur de fes feuilles, qui ont affez de largeur pour avoir fervi à couvrir la nudité des premiers Peres du genre humain. M. *de Préfontaine* dit auffi (*Maif. Ruft. de Cay.*) que les Portugais n'ofent manger de ces fruits par fuperftition, parce qu'en les coupant en travers, ils croient dans la figure qui s'y trouve marquée, reconnoître la croix du Chrift. Ce n'eft qu'un *y*. Ce même Auteur dit que dans la Guyanne il y a deux efpeces de *bananiers*, ou deux variétés qui different par le fruit. Le fruit de l'une s'appelle *pacobe* ou *bacove*, & on lui donne le nom de *figue*. Il eft plus court, plus gros, & même plus délicat que celui de la *banane*, qui eft plus long. La tige du bacovier eft en dehors d'un vert taché de noir, celle du bananier eft toute verte. M. de *Préfontaine* ajoute qu'il n'y a qu'une figue bacove à Cayenne, mais qu'il y a plufieurs fortes de bananes qu'on diftingue par des noms différens, & qu'un habitant doit avoir de toutes fur fon habitation. La *fimple* & la *mufquée* font celles dont les Blancs font le plus d'ufage. C'eft une excellente nourriture : les Negres de la Grenade ne vivent prefque pas d'autre chofe. La *banane-cochon* eft la plus groffe, & quoique moins

délicate, ſe mange avec plaiſir, ſur-tout ſi elle eſt cuite au four. La *guinga* fournit moins que les autres: elle ne rapporte que cinq ou ſix fruits par régime, les autres en donnent vingt-cinq ou trente. Les Sauvages, pour avancer la maturité de ces fruits, les enveloppent dans des feuilles de la plante même, & les mettent dans un trou pratiqué au coin de leurs caſes; quelques jours après ils les retirent mûrs & d'un beau jaune. On voit aux Indes Orientales une autre ſorte de petite banane appellée *banane de ſinge*, parce que ces animaux en ſont très-friands; elle n'a que deux à trois pouces de longueur ſur cinq à ſix lignes de diametre: c'eſt de toutes les bananes celle dont le goût eſt le plus fin & le plus délicat. Les régimes en contiennent juſqu'à cent cinquante & plus. Les régimes des bananes ont cela de particulier, qu'ils ne mûriſſent jamais bien tant qu'ils ſont attachés à la plante; il faut les couper verts, & leur laiſſer prendre ainſi toute leur maturité. Les bœufs, moutons, &c. aiment beaucoup les tiges des bananiers; & comme elles conſervent long-temps leur fraîcheur, on en embarque ſur les vaiſſeaux en guiſe de fourrage, pour la nourriture de ces beſtiaux, dans les voyages de long cours.

Le bananier ſe multiplie, comme l'ananas, par des œilletons qui naiſſent au pied. Il ne porte jamais qu'une ſeule fois; après quoi, ſoit qu'on le coupe ou non, il ſe flétrit peu-à-peu comme un roſeau, ſe ſeche & tombe; mais ſa racine, qui eſt une eſpece de groſſe bulbe ronde, a bientôt pouſſé d'autres rejettons, qui dans l'eſpace de douze à quatorze mois portent du fruit & meurent enſuite. Le bananier a toute ſa grandeur à l'âge de neuf mois; ſa culture exige un terroir humide, gras & profond.

BANC. On donne ce nom à des lits de pierre qui s'élevent les uns ſur les autres, tantôt horizontalement, comme la pierre calcaire, & tantôt inclinés à l'horizon, comme ceux de l'ardoiſe. On ne peut fixer ni la hauteur, ni la largeur du *banc;* elles varient l'une & l'autre, ſelon la quantité de la matiere, la profondeur, l'étendue & la nature de la carriere.

On dit auſſi un *banc de ſable*, c'eſt un amas de ſable qui s'éleve dans la mer vers la ſurface de l'eau; celui de Terre-Neuve eſt le plus grand qu'on connoiſſe, il a environ cent cinquante lieues de long ſur cinquante de large, & n'a au deſſus de lui qu'environ vingt braſſes d'eau. Ce banc n'eſt pas dangereux; les Européens y font la pêche de la

morue. *Voyez ce mot.* On dit auſſi banc de baleines & banc de perles. *Voyez* BALEINE *& l'article* NACRE DE PERLES.

BANCHE. Eſpece de pierre tendre & feuilletée, que M. *de Réaumur* regarde comme de la glaiſe durcie par la viſcoſité des eaux de la mer. La banche, à ſa ſurface ſupérieure, eſt aſſez dure ; plus on approche de la pure glaiſe, plus elle paroît auſſi inſenſiblement s'approcher de la nature de cette terre, & cela par degrés ſi inſenſibles, qu'il n'eſt pas poſſible de déterminer précisément où la banche finit & où la glaiſe commence. La banche, de griſe qu'elle eſt, devient blanche & dure lorſqu'elle n'eſt plus humectée par l'eau. Nous avons obſervé que la banche (celle que M. *de Réaumur* a déſignée ſous ce nom, & qu'il dit faire partie des couches de terres qui bordent certains parages) eſt une ſorte de marne compoſée du *tritus* des coquilles marines, & de glaiſe ou vaſe fine de la mer ; le tout plus ou moins endurci.

BANDURA. *Voyez* ANRAMATIQUE.

BANGUE ou BANQUE. Plante qui croît dans les Indes, & qui a beaucoup de reſſemblance avec le chanvre, & par la forme de ſes feuilles, & parce qu'on peut filer ſon écorce comme celle du chanvre.

Les Indiens font uſage de la graine de cette plante de diverſes manieres. Ils la pulvériſent avec de l'opium, de l'aréca & du ſucre, & prennent de cette compoſition lorſqu'ils veulent oublier leur chagrin, calmer leurs maux & dormir ſans inquiétude. Lorſqu'ils veulent être joyeux & facétieux, ils mêlent cette graine avec du muſc, de l'ambre & du ſucre. Cette préparation du bangue paroît avoir beaucoup de rapport avec le *maſſac* des Turcs, dont ils font uſage en pluſieurs maladies. On dit que les Indiens mangent des feuilles & de la graine de cette plante pour s'exciter à l'appétit, & ſe rendre plus habiles à l'acte vénérien (*Lémeri*).

Il paroît que cette même plante croît au Cap de Bonne-eſpérance chez les Hottentots, où elle eſt connue ſous le nom de *bakka.* C'eſt un chanvre ſauvage, que les Européens ſement & y cultivent principalement pour les Hottentots qui l'eſtiment beaucoup. Ils en font uſage en guiſe de tabac, lorſqu'ils ne peuvent s'en procurer, ou ils le mêlent avec leur tabac, lorſque la proviſion vient à s'épuiſer.

BANTAME. Les Anglois donnent ce nom à une eſpece de poule de l'Iſle de Java, dont la chair eſt un bon aliment & très-ſucculente ; c'eſt un mets excellent pour les Inſulaires ; c'eſt la même que les

Hollandois nomment *demi-poule d'Inde :* elle en a la forme, mais elle eſt plus petite. Ce qu'il y a de ſingulier dans ces oiſeaux, c'eſt la colere qui les anime dans les combats qu'ils ſe livrent mutuellement; auſſi ne les éleve-t-on que pour le plaiſir de les faire battre enſemble. Souvent ces combats ſont ſi opiniâtres & ſi furieux, qu'ils ne finiſſent que par la mort de la poule vaincue. *Voyez* Coq de Bantam, *à l'article* Coq.

BAOBAB. *Voyez à l'article* PAIN DE SINGE.

BARALOU ou BAROULOU. *Voyez* BALISIER.

BARBARESQUE. *Voyez à la fin de l'article* RAT PALMISTE.

BARBASTELLE. C'eſt un eſpece de *chauve-ſouris*. Voyez ce mot.

BARBE. *Voyez à l'article* POIL.

BARBE DE BOUC. *Voyez au mot* SERSIFI SAUVAGE.

BARBE DE JUPITER, *barba Jovis*. Petit arbriſſeau, haut depuis deux pieds juſqu'à quatre, qui croît dans les lieux pierreux & montagneux, proche du port de Cette en Languedoc. Cette plante, dont l'aſpect eſt aſſez agréable, a une tige dure, ligneuſe, couverte d'une écorce lanugineuſe, blanche, & pouſſe aſſez de rameaux. Ses feuilles velues, de couleur argentine, ſont rangées comme par paires ſur leurs côtes. Ses fleurs petites, légumineuſes, qui reſſemblent à celles du genêt, naiſſent aux ſommités des tiges : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes ovales, contenant chacune une ſemence. Cette plante eſt apéritive.

BARBE DE RENARD, *tragacantha*. Petit arbriſſeau épineux qui croît fréquemment en Aſie, & même aux environs d'Alep, en Candie, en pluſieurs autres lieux, & particuliérement ſur le mont Ida. Ses tiges ſont épaiſſes d'un pouce, longues de deux à trois pieds, couchées en rond ſur la terre, d'une ſubſtance ſpongieuſe. Ses rameaux, qui ſont hériſſés d'épines, ſont dénués de feuilles à la partie inférieure, qui paroît ſeche & comme morte : la partie ſupérieure eſt chargée de petites feuilles oppoſées; les fleurs ſont petites, légumineuſes, & légérement purpurines; aux fleurs ſuccedent des gouſſes velues, renflées, & remplies de petites graines de la figure d'un rein.

Au commencement de Juin & dans les mois ſuivans, il découle naturellement, ou par l'inciſion que l'on fait au tronc & aux branches de cet arbriſſeau; il découle, dis-je, en maniere de filet ou de bandes plus ou moins longues, roulées & repliées, ou en grumeaux, un ſuc gommeux, blanc ou gris, luiſant, léger, n'ayant ni goût, ni odeur, qu'on

appelle *gomme adraganthe.* Lorſqu'on la met tremper dans l'eau, elle ſe gonfle beaucoup, & paroît comme une eſpece de crême glacée : c'eſt ce mucilage de gomme adraganthe que l'on emploie en Pharmacie & chez les Confiſeurs, pour donner du corps aux compoſitions dont on veut former des pilules, des pâtes, des tablettes, des paſtilles, &c. On mêle auſſi cette gomme avec du lait pour faire des crêmes fouettées, & l'on y joint un peu d'eau-roſe ou de fleurs d'oranges.

La gomme adraganthe, priſe intérieurement, eſt humectante, rafraîchiſſante, aglutinante, propre à calmer les douleurs de colique, les ardeurs d'urine & la toux. Lorſqu'on veut la pulvériſer promptement, il faut que le mortier ſoit chaud, afin de diſſiper l'humidité aqueuſe qu'elle contient.

Les Peintres en miniature rendent le vélin ſur lequel ils veulent peindre, auſſi uni qu'une table d'ivoire, en le verniſſant avec de la gomme adraganthe. Pour cet effet, ils mettent du mucilage de cette gomme dans un nouet de linge fin, & en frottent le vélin. Les Teinturiers en ſoie & les Gaziers emploient ſouvent cette gomme par préférence, pour donner de la conſiſtance & un luſtre particulier à leurs ouvrages.

BARBE DE CHEVRE, *barba capræ floribus oblongis.* La petite barbe de chevre eſt la *reine des prés.* Voyez ce mot.

BARBES DE BALEINE. *Voyez à l'article* BALEINE DU GROENLAND.

BARBES DE BALEINE ou *Fanons.* Voyez l'article *Baleine.*

BARBEAU. Poiſſon de riviere & de lac d'eau douce, du genre des *carpes.* Il eſt d'une figure oblongue : au bout de ſon muſeau, qui eſt pointu & cartilagineux, pendent deux barbillons, d'où lui eſt venu le nom de *barbeau.* Il n'a point de dents ; la fente des ouies eſt petite, ce qui fait qu'il vit long-temps hors de l'eau. Ses écailles ſont tendres & minces ; les nageoires du ventre ſont jaunes, & celles de la queue ſont rougeâtres. Ce poiſſon peſe ordinairement deux ou trois livres ; il s'en trouve dont le poids va à huit livres & plus. Quand il eſt pêché dans les eaux pures, ſa chair eſt d'un très-bon goût. Les anciens Romains faiſoient un grand cas de ce poiſſon, qui ſe plaît plus dans les rivieres que dans les lacs. On doit éviter en tout temps de manger les œufs du barbeau, car ils purgent par haut & par bas, quelquefois très-violemment, ſur-tout dans le printemps. Comme ce poiſſon eſt vorace, il ſe prend facilement à la ligne. Son fiel eſt eſtimé très-propre

à rétablir la vue : on en a eu un exemple bien frappant à Paris en 1767, dans M. Baradelle, Artiſte très-connu pour les inſtrumens de Mathématiques. L'on prétend même que c'étoit là le remede qu'avoit employé le jeune Tobie pour guérir l'aveuglement de ſon pere. Les inſectes, les petits poiſſons, même ceux de ſon eſpece, ſont ſa nourriture ordinaire. Quoique ruſé, il ſe croit fort en sûreté s'il a ſa tête cachée. Il eſt moins gras & moins bon à manger en hiver qu'en été. On lui donne le nom de *barbillon* quand il eſt jeune, & celui de *barbeau* quand il a acquis ſa croiſſance.

BARBEAU. *Voyez* Bluet.

BARBEAU DE MER. *Voyez* Surmulet.

BARBET. *Voyez* Chien.

BARBILLON. Nom donné au petit barbeau. *Voyez* Barbeau.

BARBI-ROUSSA, BARBI-RONSA ou BABY-ROSA. Faux ſanglier des Indes Orientales, de la grandeur du *cerf*, dont il a à-peu-près la figure ; mais il a le muſeau & la queue du *ſanglier*, & les pieds du *bouc* ; remarquable ſur-tout par quatre énormes défenſes ou dents canines, dont deux ſortent de la mâchoire ſupérieure, percent les levres, & ſe recourbent en arriere juſqu'au deſſous des yeux, en imitant parfaitement des cornes : les deux autres dents ſont plus petites, & ſortent, comme celles du ſanglier, de la mâchoire inférieure. Ces défenſes ſont d'un très-bel ivoire, plus net & plus fin, mais moins dur que celui de l'éléphant. Cet animal, dit-on, ſe ſuſpend la nuit par ſes dents à une branche fort élevée d'un arbre, pour dormir en sûreté & à l'abri des tigres & autres animaux ſauvages : reſte à concevoir de quelle maniere ce quadrupede grimpe plus facilement ſur des arbres que ſes ennemis, d'ailleurs plus agiles & plus ſouples que lui. Il paroît plus naturel de dire avec M. *de Buffon*, que le *barbi-rouſſa* ne s'accroche ainſi à des branches que pour repoſer ſa tête ou pour dormir debout. Cette habitude lui eſt commune avec l'éléphant, qui pour dormir ſans ſe coucher, ſoutient ſa tête en mettant le bout de ſes défenſes dans des trous qu'il creuſe à cet effet dans les murs de ſa loge.

Le *barbi-rouſſa* marche en troupe ; il exhale une odeur forte qui le décele, ce qui fait que les chiens le chaſſent avec ſuccès. S'il eſt pourſuivi, il ſe jette à l'eau, où il nage auſſi bien que le canard, plonge de même, & échappe de cette maniere ſouvent aux chaſſeurs.

Le corps du *barbi-rouſſa* eſt couvert en partie de poils très-doux au

toucher, courts, laineux & ſemblables à la *laine d'agneau ;* les poils du dos ſont ſoyeux & plus rudes. Les Indiens trouvent la chair de cet animal très-délicate, la plus ſavoureuſe & la meilleure de toutes celles des bêtes ſauvages. Le *barbi-rouſſa* ſe trouve en Aſie, dans l'île de Bouro, une des Moluques.

BARBOTE, *barbota.* Poiſſon de riviere & de lac, remarquable par un barbillon qu'il a au bout de la mâchoire inférieure. La *barbote* a une nageoire placée proche de l'anus, & qui s'étend juſqu'à la queue ; elle en a une autre plus longue ſur le dos, devant celle-ci une plus petite, & d'autres proche des ouies. Son corps eſt moucheté de roux & de brun, ſa peau unie & gluante. *Rondelet* regarde la barbote comme une eſpece de *lote ;* elle lui reſſemble beaucoup ; elle a le bec plus mince, la queue plus menue & le ventre plus gros ; elle vit de même dans la fange & l'ordure. La chair de ce poiſſon eſt aſſez peu eſtimée ; mais ſon foie eſt agréable au goût, & grand en comparaiſon du reſte du corps ; ſes œufs ſont purgatifs, ainſi que ceux du *barbeau.*

BARBOTINE. *Voyez* POUDRE A VERS.

BARBU, *bucco.* Genre d'oiſeau dont le caractere eſt d'avoir quatre doigts, deux devant & deux derriere, le bec un peu courbé & comprimé par les côtés. On en diſtingue pluſieurs ſortes, qui toutes ont une eſpece de barbe à la baſe du bec, & compoſée de plumes roides comme du crin. Il y a le *barbu de Cayenne*, celui des Philippines, celui des Maynas, &c.

BARBUE. *Voyez* TURBOT.

BARDANE, GLOUTERON ou HERBE AUX TEIGNEUX, en latin *bardana* ou *lappa.* C'eſt une plante qui croît naturellement dans les prairies & ſur les chemins, dont la racine eſt blanche en dedans & noirâtre en dehors, d'une ſaveur douceâtre, terreuſe & un peu auſtere ; elle rougit un peu le papier bleu. Les feuilles de la bardane ſont vertes en-deſſus, blanchâtres en-deſſous, larges, & longues d'un pied & plus. Ses fleurs ſont compoſées de pluſieurs fleurons purpurins, contenus dans un calice compoſé d'écailles, terminées par un crochet qui s'attache aux habits lorſqu'on en approche. Aux fleurs ſuccede une ſemence à aigrette.

La racine de cette plante eſt regardée comme un excellent ſudorifique, & dont la décoction eſt préférable à celle de la *ſcorſonere* dans les fievres malignes : on prétend que ſon infuſion a guéri des goutteux ; mais elle

eſt bien déſagréable à boire. Les feuilles de bardane ſont réſolutives, vulnéraires, & doivent leur vertu au nitre qu'elles contiennent; car étant ſeches, ſes feuilles fuſent ſur les charbons. Sa ſemence eſt un puiſſant diurétique. On appelle auſſi la bardane, *herbe aux teigneux*, parce qu'employée extérieurement elle eſt très-utile pour la gale. On ſe ſervoit autrefois de ſes feuilles pour ſe maſquer le viſage, ce qui l'avoit fait nommer *perſonata*. La petite bardane eſt le *glaiteron*. Voyez ce mot.

BARDEAU. C'eſt le nom donné au mulet provenant du cheval & de l'âneſſe. *Voyez* MULET.

BARGE, *capriceps aut limoſa*. Oiſeau aquatique, très-commun en Egypte, aſſez ſemblable au *courlis*. Cet oiſeau, très-délicat à manger, a un cri qui imite celui du bouc & de la chevre. Il cherche à vivre la nuit dans les marais ſalugineux, ainſi que font la plupart des oiſeaux de nuit. La *barge* eſt d'un genre particulier; on en diſtingue pluſieurs eſpeces: leur caractere eſt d'avoir quatre doigts, trois devant & un derriere; le bec eſt fort long & obtus par la pointe. Il y a la *barge griſe*; d'autres ſont ou brunes ou rouſſes, tant en Europe qu'en Amérique; la *barge blanche* ſe trouve à la baie d'Hudſon.

BARNAQUE. *Voyez* BERNACLE & CONQUE ANATIFERE.

BARNET. Nom donné par M. *Adanſon* à une eſpece de buccin qui offre une ſingularité remarquable. Toutes les vieilles coquilles, dit-on, ſoit mâles, ſoit femelles, ſe caſſent par l'extrémité du ſommet, lorſqu'elles ont atteint le nombre d'onze à douze ſpires, de maniere qu'il ne reſte que les quatre ou cinq ſpires d'en-haut ou de ſa baſe. Par quelle mécanique l'animal peut-il procurer cette rupture dans une coquille operculée, auſſi dure & auſſi épaiſſe que l'eſt celle-ci dans ſa vieilleſſe?

BAROUTOUS. *Voyez à l'article* TOURTERELLE.

BARRAS. *Voyez* GALIPOT.

BARRIS ou HOMME DES BOIS, ou ORANG-OUTANG. *Voyez* HOMME SAUVAGE, *l'article* SINGE & Orang-outang.

BARROS. *Voyez* BUCAROS.

BARTAVELLE. Eſpece de perdrix de Savoie & de Grece. *Voyez à l'article* PERDRIX.

BASALTES. Ce nom déſigne en Minéralogie une eſpece de pierre de touche, propre à éprouver les métaux, & qui ſe trouve en Lorraine,

en

en Bohème, en Saxe, en Siléfie. C'eft une pierre dure, dont *Pline* a parlé le premier, & qu'il dit fe trouver en Ethiopie. Quelques Naturaliftes modernes regardent comme un *bafaltes* la fameufe pierre de Stolpen en Mifnie, près de Drefde : cette pierre, qui a diverfes configurations & grandeurs, eft en maffes qui fe détachent communément en morceaux de figure quarrée. On a auffi trouvé dans le lit du Rhin, proche Bonne, un véritable bafaltes, & nous en confervons un bel échantillon dans notre cabinet; il eft à fix faces. Telle eft encore la pierre connue fous le nom de *pavé de la chauffée des Géants* (*bafanos maximus hibernicus*), & que l'on voit dans le Comté d'Antrim au nord de l'Irlande. La pofition naturelle des morceaux de cette forte de pierre, offre en cette contrée un fpectacle digne de l'attention des Naturaliftes : qu'on fe figure une immenfe quantité de pierres fort obfcures, noirâtres, pefantes, très-dures, affez liffes en leur furface extérieure, d'une figure prifmatique ou polygone communément à cinq pans, & quelquefois à fix, à fept, rarement à huit, à neuf, à trois & à quatre pans : chaque pierre ordinairement convexe par une furface & concave par l'autre, très-rarement plane par les deux furfaces : plufieurs de ces pierres de la même configuration, empilées perpendiculairement à l'horizon les unes fur les autres, de maniere que ce font comme autant d'articulations qui s'emboîtent, s'engrenent ou fe joignent toujours exactement pour former une colonne. Chaque articulation eft facile à féparer. Voilà la premiere efquiffe de ce phénomene auffi curieux que fingulier. On reconnoît déjà ce qui donne à ces pierres un caractere unique, leur nature, leur figure, leur pofition; maintenant qu'on fe figure un affemblage de plufieurs milliers de colonnes dans une grande étendue de terrain, & qui fait une digue vers l'Ecoffe; autre beauté des plus frappantes. Chaque articulation ou morceau a environ dix-huit pouces de haut & vingt de large, & même plus. Quant à la différence des figures que l'on obferve entre quelques-unes de ces pierres, ne pourroit-on pas dire que ceci a dépendu de la différence des milieux, dans lefquels les matieres conftituantes fe feront réunies pour s'y criftallifer? L'équilibre des fluides ou leur agitation, peut-être des interventions accidentelles de corps étrangers, auront produit ces différences. Quant à l'efpece d'irrégularité dans les affifes continues des colonnes, c'eft un fait plus difficile à expliquer. On peut dire feulement qu'elles auront pris leurs hauteurs par intervalles dans l'eau chargée de la matiere du

basaltes; & comme dans une même masse chargée de cristaux de roche ou de sels, il y a des cristaux plus gros, plus grands & plus réguliers les uns que les autres, il a dû arriver que les articulations ayant acquis chacune dans la même direction plus de volume, les colonnes qui en seront composées dépasseront les autres à côté. La seconde articulation se sera cristallisée sur la premiere déjà consolidée; la superficie convexe de la premiere aura donné son empreinte en creux dans la culasse de celle du dessus, & ainsi de suite. Cette explication suppose des dépôts assez tranquilles, ou des fluides peu agités : cependant un Observateur très-connu, M. *Desmarest*, regarde ces cristallisations comme le produit des volcans, une matiere graniteuse comme vitrifiée ou en fusion, & qui en se refroidissant, a dû se cristalliser, peut-être se fêler, se diviser en morceaux aussi réguliers; il a trouvé des articulations de basaltes en Auvergne, dans des endroits qui ont autrefois subi des éruptions & des cataractes de feux souterrains (M. *Montent* a aussi trouvé du basaltes en Languedoc). Ce dernier systême ne laisse pas d'avoir des partisans. Revenons à la hauteur des colonnes en Irlande; il y en a depuis trois & quatre pieds jusqu'à trente & quarante; on n'en trouve presque point d'isolées; elles forment des masses énormes; la plus grande est particuliérement appellée la *chaussée des géants*, l'autre porte le nom de *jeu d'orgue;* celle-ci n'est composée que de soixante piliers, tandis que dans celle de la chaussée on en compte plus de trente mille. Dans les basses marées on observe que cette chaussée s'avance de cent toises dans la mer, & il est probable que sa longueur est beaucoup plus considérable. On estime sa plus grande largeur à deux cents quarante pieds, & sa plus petite à cent vingt. Du côté des terres on trouve plusieurs de ces colonnes à plusieurs milles à la ronde.

Cette pierre est d'un tissu serré, fait feu avec le briquet, & prend un beau poli; elle est brillante dans ses fractures; on n'y découvre point de corps étrangers; sa dureté la rend difficile à être travaillée; elle peut servir de pierre de touche pour essayer les métaux; elle ne se calcine point au feu ordinaire, y acquiert une couleur ferrugineuse, & se convertit, à l'aide de la soude dans un feu violent, en un verre noir. On voit trois beaux morceaux de basaltes d'Irlande dans le cabinet de Leyde, & sept à huit au pied du grand escalier du *Musæum* à Londres. *Voyez notre Minéralogie & le Supplément du Dictionnaire de* Chambers, *au mot* GIANTS-CAUSEWAYS.

BASELLE, *basella*. Plante potagere de la Guinée. C'est le *gandola* de l'*Hort. Malab.* On la mange comme les épinards. Les Negres peignent en violet avec ses fruits.

BASILIC, *ocimum*. Plante des plus agréables par son odeur suave & aromatique. On en connoît de plusieurs sortes, qui croissent avec ou sans culture : c'est la petite espece que l'on éleve communément dans les pots. Les fleurs de ce genre de plantes sont verticillées, disposées en épis, fort odorantes, variées en couleur suivant les especes; chacune de ces fleurs est en gueule, la levre inférieure est entiere, la supérieure divisée en quatre; le calice est à deux levres, dit M. *Deleuze*. L'espece de basilic dont on fait usage dans les sauces, est le *basilic moyen*, qui s'éleve à la hauteur d'environ un demi-pied, & dont les feuilles ressemblent à celles de la pariétaire. Ces plantes annuelles fleurissent en Juillet & Août : l'excellence de leur odeur les a fait nommer *basilic*, comme qui diroit *plante royale*.

Toutes les especes de basilic sont estimées cordiales & céphaliques; desséchées & réduites en poudre, on les mêle avec les autres herbes aromatiques : bien des personnes s'accommodent mieux de cette poudre que du tabac, qui leur irrite trop les fibrilles nerveuses de la membrane pituitaire. L'infusion de cette plante, prise comme du thé, est très-utile pour les douleurs de tête. Il y a des Cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le *basilic*, le *serpolet*, la *sariette*, le *thim*, & quelques autres herbes aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces assaisonnemens, sont aussi agréables au goût, que s'ils y employoient les épices des pays étrangers, aussi ne faut-il pas s'étonner si quelques Epiciers sont aujourd'hui dans l'usage de faire entrer dans leur composition d'épices ces sortes d'aromates indigenes avec les exotiques.

BASILIC. Animal fabuleux, que l'on mettoit au rang des dragons & des serpens, & dont on prétendoit que le seul regard donnoit la mort. On débitoit sur cela plusieurs autres contes, qui ne méritent point qu'on en parle. Nous nous contenterons seulement de dire ici que le basilic que les Charlatans & les Saltimbanques exposent tous les jours avec tant d'appareil aux yeux du Public pour l'attirer & lui en imposer, n'est qu'une sorte de *petite raie*, qui se trouve dans la Méditerranée, & qu'on fait dessécher sous la bizarre configuration qu'on y remarque.

BASSORA. *Voyez* GOMME DE BASSORA.

BATATTE ou PATATTE. On va réunir dans cet article le *topinam-*

bour & la *pomme de terre*, parce qu'on diſtinguera mieux par oppoſition ces plantes, qui toutes ſont originaires de l'Amérique, & que quelques Auteurs ont confondues enſemble, en attribuant ces différens noms à une ſeule plante. Cette réunion viendra d'autant plus à propos, que ces plantes, dont la grande utilité dépend des racines, demandent à-peu-près la même culture. Ce qu'on en dira ici eſt en partie extrait des obſervations données dans le Journal Economique, 1762, par un Cultivateur qui a défriché un domaine près l'Orient en Bretagne; & qui, pour économiſer ſur les dépenſes d'une entrepriſe auſſi diſpendieuſe, a commencé à y cultiver des *pommes de terre.*

La *batatte*, ou patatte, eſt un *convolvulus* dont la tige eſt verte & rampante, & pouſſe de nouvelles racines chevelues & laiteuſes. Ses feuilles ſont d'un vert clair en-deſſus, & un peu blanchâtre en-deſſous, le plus ſouvent taillées en cœur pointu; ſes fleurs ſont petites, vertes extérieurement & blanches intérieurement, ſemblables par leur forme à celles du liſeron. A ces fleurs ſuccede un fruit qui renferme de petites graines. La batatte ſe multiplie par les racines; il ne s'agit que de les fendre par quartiers & de les tranſplanter; elles reprennent aiſément. Suivant des avis reçus de Stockolm, la culture de cette plante introduite en Suede par la Comteſſe de Gardie, y réuſſit parfaitement; on en fait du pain, de l'amidon, de la poudre, & l'on en tire auſſi de l'eau-de-vie. Cette plante n'aime que les pays chauds: elle vient naturellement entre les deux Tropiques, en Aſie, en Afrique & en Amérique; on en cultive auſſi en Eſpagne. Sa racine eſt tuberculeuſe, plus ronde que longue, d'un jaune plus ou moins rougeâtre. La *patatte* cuite dans l'eau ou ſous la cendre, a un goût approchant de celui du *marron.* C'eſt l'*apichu* des Péruviens.

Pomme de Terre.

La POMME DE TERRE, *ſolanum tuberoſum eſculentum*, pouſſe des tiges anguleuſes de deux ou trois pieds de hauteur, des rameaux deſquels ſortent des feuilles qui ſont conjuguées, lanugineuſes & découpées. Sa fleur eſt communément gris de lin & monopétale: ſes fruits ſont de groſſes baies charnues, à-peu-près de la groſſeur de nos ceriſes: elles deviennent jaunes en mûriſſant, & contiennent quantité de ſemences. Cette plante pouſſe en terre vers ſon pied trente ou quarante groſſes racines tuberculeuſes, qui reſſemblent en quelque façon à un rognon de veau, d'où partent les tiges & les racines blanches & chevelues.

Cette plante aime les pays froids, une terre meuble & un peu humide. A force de la cultiver, on parvient bientôt à des variétés qui pourroient paſſer (mais mal-à-propos) pour des eſpeces originaires. On voit de ces racines ou tubéroſités, dont les unes ſont rouges & groſſes, ce ſont les plus communes; d'autres jaunes ou blanchâtres. Cette plante eſt originaire du Chily, où les Naturels l'appellent *papas :* ſa racine leur ſert de pain; ils la mangent bouillie ou rôtie, & ne la conſervent qu'après l'avoir expoſée au ſoleil ou à la gelée. On verra par ce qui ſuit, que la pomme de terre eſt peut-être le meilleur préſent que nous ait fait le Nouveau-Monde.

On doit être ſurpris de ce que ce n'a été qu'au commencement du dix-ſeptieme ſiecle, long-temps après la découverte de l'Amérique, que les Européens ont penſé à en faire uſage. Les Irlandois commencerent les premiers cette culture. La Bretagne eſt, après l'Irlande, l'endroit où elle croît le mieux. De l'Irlande, la culture de cette plante a paſſé bientôt en Angleterre, de-là ſucceſſivement en Flandre, en Picardie, en Franche-Comté, en Alſace, en Bourgogne, en Languedoc & autres endroits de la France; enfin en Suiſſe, où depuis vingt-cinq à trente ans la culture s'en eſt tellement accrue, que cette manne fait en hiver la nourriture du peuple, ſur-tout des enfans, qui, comme l'on ſait, ne deviennent pas des hommes moins robuſtes que nos François nourris avec le plus beau froment.

La culture de la pomme de terre n'a pas été traitée juſqu'à préſent avec autant de ſoin qu'elle le méritoit. Elle eſt digne d'attirer l'attention du Gouvernement & de chacun de nos Cultivateurs modernes, ſur-tout ſi l'on fait réflexion à la grande utilité dont elle peut être en cas de diſette; & avec d'autant plus de raiſon, qu'un petit eſpace de terrain peut ſuffire pour produire la nourriture d'une famille conſidérable; car par la culture dont on parlera plus bas, un arpent de terre qui produiroit douze quintaux de froment, en produiroit deux cents de pommes de terre. Dans les cas mêmes d'abondance de grains, cette plante, tant par ſes tiges que par ſes racines, fournira une excellente nourriture à nos animaux domeſtiques, tels que chevaux, vaches, cochons & volailles. La culture en feroit beaucoup plus lucrative que celle des menus grains; d'autant mieux que lorſque les chevaux y ſont habitués, ils mangent la *pomme de terre* avec le même plaiſir que l'avoine. Cet aliment étant crud paroît un peu âcre, & étant cuit un peu fade; mais des

personnes qui ne demandent qu'à se substanter, s'y accoutument bientôt, avec d'autant plus de facilité, qu'il n'est point mal faisant. Des Sybarites reprochent à la *pomme de terre* d'être venteuses ; mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans & des manœuvres ? On peut faire manger généralement à toutes sortes de volailles les *pommes de terre* cuites ; on peut de même les faire cuire pour commencer à y habituer les bœufs, vaches, chevaux, moutons & cochons ; ensuite ils en viennent à les manger toutes crues.

Après avoir labouré la terre, on doit songer à la fin de Février ou au commencement de Mars, à semer les *pommes de terre.* On met les petites tout entieres à deux pieds les unes des autres : on peut couper les grosses pommes par tranches ; car il suffit qu'il y ait sur chacune de ces tranches un ou deux yeux pour qu'elles puissent pousser (M. *Bourgeois* dit que les Cultivateurs ont cependant observé que les *pommes de terre* qu'on coupe par tranches, & les petites qu'on plante, ne viennent jamais aussi grosses que lorsqu'on fait un choix des plus belles & des plus grosses pour les planter ; d'ailleurs elles produisent moins de pommes latérales, & la récolte en est beaucoup moins abondante). On peut faire cette semence en se servant d'une charrue qui trace les rigoles, à laquelle est attachée une trémie, d'où sortent les tronçons de pomme de terre, qui sur le champ sont recouverts par un rateau qui est attaché à la charrue. Vers le mois d'Août, on peut faucher le feuillage, que les bestiaux mangent très-bien en verd ; & en Novembre, & dans tout le cours de l'hiver, on peut récolter les *pommes de terre.*

Suivant l'Auteur du Mémoire dont nous donnons un extrait, la pomme de terre est nourrissante, légere & tempérante : elle tient le ventre libre; elle est un excellent anti-scorbutique. Les Anglois la cultivent avec soin dans toutes leurs Colonies, notamment à Sainte-Helene, & la préferent à toutes les autres racines qui y croissent. Nous avons dit ci-dessus que quand les hommes se sont accoutumés à cette nourriture, elle plaît au goût, sur-tout si on fait cuire ces pommes avec un peu de lard. On peut retirer, dit M. *Duhamel*, de la pomme de terre, une farine très-blanche, laquelle, mêlée avec celle du froment, fait d'assez bon pain. J'en ai mangé, dit-il, où il n'étoit entré de farine de froment, que ce qui avoit été nécessaire pour faire lever la pâte. M. *Mustel*, Chevalier de St. Louis, a présenté en 1770, à la Société

Royale d'Agriculture de Paris, du pain fait avec moitié farine de froment & moitié farine de pomme de terre: nous goûtâmes ce pain, qui fut trouvé très-bon & sans fadeur. Le même citoyen fit goûter du pain où il n'étoit entré que très-peu de froment, & il fut trouvé excellent. Cet usage de la pomme de terre est sans contredit le plus utile: il est facile d'y réussir en suivant la méthode imaginée par M. *Mustel.* On se sert pour cela d'une espece de varlope renversée, en un mot, semblable à celle des tonneliers; on promene sur la longueur de cette varlope, garnie de son fer, une espece de petit coffre sans fond & rempli à-peu-près aux trois quarts de pomme de terre, que l'on a pelées auparavant; ces pommes sont recouvertes d'une planche qui puisse facilement entrer dans l'intérieur du coffre; on met un poids quelconque sur cette planche, afin de la charger & de la faire peser sur les pommes: la planche doit être percée de plusieurs trous, qui laissent un passage à l'eau que l'on verse de temps en temps pour faciliter l'opération. A l'aide des deux mains, on fait aller & venir sur la varlope le coffre garni de pommes de terre; ce qui s'en trouve rapé à chaque coup de main, tombe par la lumiere de la varlope, en une bouillie que reçoit un vase placé dessous.

En veut-on faire du pain, on incorpore cette bouillie avec telle quantité que l'on veut de farine de froment, ou de seigle, &c.

M. *Mustel* observe que les terres qu'on laisse en jacheres peuvent être employées à la culture des pommes de terre: elle améliorera celle du blé; & même la terre déjà bien disposée par le remuage qu'on est obligé de faire pour leur récolte, n'exigera qu'un labour. Que d'avantages réunis! Maintenant on peut consulter l'*Examen chimique des pommes de terres*, par M. Parmentier, Apothicaire Major des Invalides. Heureux celui qui consacre ses sueurs au bien de l'Etat & au bonheur de l'humanité!

Topinambour.

Le topinambour, *corona solis parvo flore, tuberosâ radice*, est une plante dont la tige est assez grosse, & s'éleve à la hauteur de cinq à six pieds. Son écorce est verte, rude au toucher; ses feuilles sont larges vers la queue, & se terminent en pointe. Sur le haut des tiges sont des fleurs radiées, comme nos soleils vivaces de jardin, mais plus petites. Ses racines sont de gros tubercules verdâtres, qui tiennent souvent de la figure de nos poires; mais quelquefois de figure

irréguliere. Ces tubercules pouſſent en telle abondance, que ſix pieds en quarré peuvent en donner trois à quatre boiſſeaux.

Cette plante eſt originaire de l'Amérique ſeptentrionale, & naturelle à la nouvelle Angleterre: elle porte rarement graine en France, quoiqu'elle y fleuriſſe; mais elle ſe multiplie par ſes racines, & ſa culture eſt la même que celle de la *pomme de terre:* on pourroit préparer ſon écorce comme celle du chanvre. Les beſtiaux en mangent bien les feuilles; les vers à ſoie pourroient même s'en nourrir. On peut faire des mêches avec la moëlle des tiges, comme on en fait avec celle des rameaux du ſureau.

BATAULE. *Voyez* BEURE DE BAMBUCK.

BATRACHITE. *Voyez* BRONTIAS.

BATTELESSIVE ou BATTEQUEUE. *Voyez* BERGERONETTE.

BAUBIS. Eſpece de chien Anglois, qui ſe plaît à chaſſer le renard, le ſanglier, & autres bêtes d'une odeur forte. Les baubis ont le nez dur, & ſont comme des barbets à demi-poil, plus longs & plus bas de terre que les autres chiens. *Voyez* CHIEN.

BAUD. Nom donné à une race de chiens courans, qui viennent de Barbarie. Ils ſont propres à la chaſſe du cerf: la plupart ſont blancs & d'une ſeule couleur. On les appelle auſſi *chiens muets*, parce qu'ils ceſſent d'aboyer quand le cerf vient au change. *Baudir* les chiens, en terme de chaſſe, c'eſt les exciter. *Voyez* CHIEN.

BAUDET. *Voyez* ANE.

BAUDROIE ou GRENOUILLE pêcheuſe. *Voyez* GALANGA *& l'article* DIABLE DE MER.

BAUDRUCHE. Nom donné à la pellicule d'un boyau de bœuf apprêtée, dont les Batteurs d'or ſe ſervent pour étendre l'or, &c. *Voyez à la ſuite de l'hiſtoire du* TAUREAU.

BAVEUSE, *bavoſa.* A Antibes l'on donne ce nom à un poiſſon de mer qui eſt toujours couvert d'une bave gluante: il n'a point d'écailles; il eſt liſſe & moucheté; il a le dos brun & le ventre blanchâtre: il a ſix nageoires.

BAUME, *balſamum.* On ne donnoit autrefois ce nom qu'à l'arbre d'où découle le *baume*, nommé en latin *opobalſamum*, dont on verra l'hiſtoire au mot BAUME DE JUDÉE, ainſi que la deſcription de l'arbre d'où découle cette liqueur balſamique & réſineuſe. On appelle en latin cet arbre, *balſamum verum.* Préſentement, ce mot *baume* eſt devenu

un

un nom générique, sous lequel on comprend non-seulement le baume de Judée, *opobalsamum*, qui découle du baumier, mais aussi tous les sucs résineux-balsamiques, soit desséchés, soit liquides, plus communément fluides ou molasses, & qui approchent, par leur odeur ou par leur vertu, du *baume de Judée.* Tels sont les baumes de *Copahu*, de *Tolu*, du *Pérou*, &c. On comprend aussi sous le nom de *baume*, les liqueurs spiritueuses faites par l'art, dont les vertus sont vulnéraires, & dans lesquelles il entre des liqueurs balsamiques, telles que sont le baume vulnéraire de *Fioraventi* & autres, dont la maniere de les préparer se trouve dans tous les *Dispensaires de Pharmacie.* Les charlatans n'ont pas manqué d'appliquer à leurs remedes le nom de *baume*, auquel est attachée l'idée d'un remede excellent. Le baume naturel n'est qu'une substance résineuse, huileuse, odoriférante, provenant des incisions de certaines plantes ou arbres: les résines ne sont que des baumes desséchés. *Voyez* RÉSINE.

BAUME DE L'AMÉRIQUE, ou BAUME DE CARTHAGENE. *Voyez* BAUME DE TOLU.

BAUME DU BRÉSIL. *Voyez* BAUME DE COPAHU.

BAUME DE CALABA. *Voyez à l'article* BAUME VERT.

BAUME DU CANADA, *balsamum Canadense*, c'est une résine plus ou moins liquide, très-limpide, presque sans couleur & sans odeur, mais d'un goût de térébenthine la plus agréable, ne causant aucune nausée: on s'en sert intérieurement, & de préférence à toutes autres sortes de térébenthines, dont elle est une espece. Des personnes attaquées d'abcès internes, en prennent à la dose de deux gros, soit dans le bouillon, soit avec l'huile d'amandes douces, ou plus ordinairement incorporée avec un jaune d'œuf. Cette térébenthine, ainsi nommée *baume*, à cause de ses bons effets, découle d'une sorte de sapin appellée *épinette*, fort semblable à la pesse, par son port, & qui croît dans le Canada & dans la Virginie. On a donné, dans le commerce, le nom de *baume dur*, *sapinette de Québec*, ou de *résine épinette du Canada*, à cette même térébenthine épaissie, parce qu'elle découle d'une sorte de *sapin*, dont les feuilles sont rangées en maniere de dents de peignes ou de *touches d'épinette.* Voyez à l'article SAPIN.

BAUME A COCHON, ou SUCRIER DE MONTAGNE, *terebinthus betulæ cortice.* P. PLUMIER. C'est une liqueur résineuse d'une couleur & d'une consistance semblables à celle du baume de Copahu; elle en

a aussi un peu l'odeur & la saveur. En vieillissant, le sucrier rougit un peu. On l'estime un excellent vulnéraire appliqué sur les plaies, & pris intérieurement pour les maladies de poitrine. Du temps des premiers Navigateurs, lors de la découverte de l'Amérique, où croît le sucrier, ce baume y étoit déjà d'un grand usage: on prétend que les cochons-marrons, lorsqu'ils ont une plaie sur le dos, vont se frotter contre l'arbre pour s'oindre du baume qui en transude, & que de-là est venu le nom de *baume à cochon*. On l'a appellé aussi *sucrier*, parce qu'on fait avec le bois de l'arbre les douves des tonneaux à sucre-cassonade.

BAUME DE COPAHU, ou HUILE COPAU, *balsamum Brasiliense aut copaiba*. Il y en a de deux especes, dont l'une est un suc résineux, de la consistance de l'huile, lorsqu'il est récent, mais qui devient tenace avec le temps. Il est d'un blanc jaunâtre, d'un goût amer, âcre, & d'une odeur aromatique: c'est le plus agréable & le plus estimé. L'autre, qui a la consistance du miel, & une odeur pénétrante, approchante de celle de *térébenthine*, est chargée d'un peu de liqueur trouble, & est extrait des rameaux & de l'écorce de l'arbre par décoction. On le vendoit, il y a quelques années, sous le nom de *baume Malpeyr* ou *Malpaire*, du nom d'un Epicier de Paris qui en faisoit un gros débit. La premiere espece, au contraire, découle par incision, quelquefois à la quantité de douze livres dans l'intervalle de trois heures, lorsque le temps est favorable, du tronc de l'arbre Copahu. Il faut que l'incision soit profonde, perpendiculaire, & de six à sept pouces de longueur; on glisse ensuite dans cette fente un morceau de calebasse, pour diriger l'huile balsamique & la faire tomber dans une callebasse entiere. Cette incision étant couverte aussi-tôt que l'écoulement cesse, avec de la cire ou de l'argile, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité, une quinzaine de jours après. On fait l'incision en Mars ou en Septembre.

Cet arbre doublement utile, dont Marcgrave (*Descript. du Brésil, in-fol.* 1648) donne l'histoire, s'appelle *copaiba*: il croît dans les forêts épaisses qui sont au milieu des terres du Brésil; il vient aussi dans l'Isle de Maranhaon ou Maragnan, & dans les Isles Antilles voisines. Il s'éleve droit, devient fort gros, & a vingt-deux pieds de haut: ses racines sont grosses & nombreuses, son écorce est épaisse; son bois, d'un rouge foncé, & parsemé de taches qui sont d'un rouge vif, comme celui du vermillon,

a la dureté du *hêtre* ; auſſi eſt-il très-recherché par les Menuiſiers, & pour les ouvrages de marqueterie, à cauſe de ſa riche couleur : ce bois ſert auſſi dans la teinture. Ses feuilles ſont nombreuſes & portées ſur une aſſez groſſe queue de la longueur d'environ deux pouces. Les fleurs de cet arbre ſont compoſées de cinq pétales, & croiſſent à l'extrémité des rameaux ; à ces fleurs ſuccedent des gouſſes arrondies, qui contiennent une amande de la groſſeur d'une aveline, dont les ſinges ſont très-friands.

Les Portugais apportent le baume de Copahu en Europe du Bréſil, de Rio-de-Janeïro, de Fernambouc & de Saint-Vincent, communément dans des pots de terre pointus par le bout, & qui contiennent encore beaucoup d'humidité & d'ordures mêlées dans le baume, mais dont ils le purifient ; après quoi ils le mettent en baril ou en eſtagnon de fer blanc.

On fait beaucoup d'éloge de ce baume pris intérieurement depuis dix gouttes juſqu'à trente, dans quelque liqueur convenable ou en pilules, ſoit avec la poudre de regliſſe, ſoit avec celle de ſucre, ou diſſous dans un jaune d'œuf. Outre les vertus ſemblables à celles des autres baumes que poſſede le baume de copahu, il a de plus éminemment la propriété d'arrêter le cours de ventre, la dyſſenterie, les pertes rouges & blanches des femmes & les gonorrhées ; il convient auſſi dans le ſcorbut, mais il faut ne le donner qu'avec connoiſſance, loin des repas, & en petites doſes, autrement il irrite les tuniques délicates des premieres voies, & porte le ſang à l'inflammation. Ce baume, ainſi que l'obſerve M. *Bourgeois*, a encore la propriété de purger doucement par les ſelles, comme la térébenthine, & de pouſſer fortement par les urines ; ce qui le rend recommandable pour chaſſer les glaires & les graviers arrêtés dans les reins & dans la veſſie ; il eſt auſſi utile dans l'hydropiſie pour rétablir le cours des urines.

Ce baume eſt admirable pour déterger, conſolider & produire la ſynthefe des plaies : les Juifs s'en ſervent après la circonciſion pour étancher le ſang. Indépendamment de la propriété vulnéraire & aſtringente qu'a ce baume, il communique, de même que la térébenthine, l'odeur de la violette à l'urine de ceux qui en font uſage intérieurement.

BAUME D'ÉGYPTE ou DU GRAND CAIRE. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BAUME FOCOT ou FAUX TACAMACA. *Voyez à l'article* RÉSINE TACAMAQUE.

BAUME DE GALAAD ou DE GILEAD. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BAUME ou HUILE D'AMBRE LIQUIDE. *Voyez* LIQUIDAMBAR.

BAUME DES JARDINS ou MENTHE DOMESTIQUE, en latin *mentha hortensis*, *verticillata*, *ocymi odore*. Il y a un très-grand nombre d'especes de *menthe*, qui ont toutes les mêmes propriétés. L'espece que l'on cultive dans les jardins, & dont on met les feuilles dans la salade, est d'une odeur des plus agréables. Sa vertu balsamique lui a fait donner le nom de *baume*.

Cette plante pousse des tiges qui s'élevent à la hauteur d'un pied & plus, carrées, velues & rougeâtres. Les feuilles du bas sont opposées & arrondies ; celles du haut sont plus pointues, les fleurs sont en gueule, petites, purpurines, & paroissent en Juillet & Août.

On fait infuser les feuilles & les fleurs de cette plante dans de l'huile, & elles lui communiquent une vertu balsamique, qui la rend propre pour toutes sortes de plaies & de contusions : toutes les menthes en général sont carminatives, stomachiques & hépatiques ; mais on fait usage par préférence du *baume des jardins*. L'eau de cette menthe distillée est d'un grand usage dans la Médecine : c'est un excellent remede dans toutes les especes de coliques, notamment dans celle qui est venteuse. Elle arrête le cours de ventre & les vomissemens, & calme les douleurs de la dyssenterie. *Voyez* MENTHE.

BAUME DE JUDÉE, D'ÉGYPTE, DU GRAND CAIRE, DE LA MECQUE, DE SYRIE, DE GILEAD, DE CONSTANTINOPLE, ou BAUME BLANC, en latin *opobalsamum*. C'est une résine liquide, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre & aromatique, & d'une odeur pénétrante, approchante de celle du *citron*, d'une saveur amere & astringente. Comme cette liqueur est précieuse, on la falsifie souvent avec le *baume de Canada* & l'huile essentielle du citron, ou avec de la *térébenthine fine* ou autres drogues ; tromperie qui peut se connoître à l'odorat & au goût. Une épreuve pour distinguer le *baume blanc* nouveau, qui est toujours le meilleur, c'est de verser de ce baume dans l'eau ; s'il est nouveau, il sera fluide & surnagera, quoique versé de haut, & formera une pellicule sur la surface de l'eau, laquelle se coagule, & on le retire de l'eau en entier & très-laiteux : le baume qui est vieux a beaucoup plus de consistance, de couleur, & va tout de suite au fond de l'eau.

Ce baume si précieux par son usage, tant interne qu'externe, est une résine qui découle par incision pendant la canicule, & que l'on retire d'un arbrisseau que l'on appelle *baume véritable*, *balsamum verum lentisci folio*.

Cet arbrisseau, qui est toujours vert, s'éleve à la hauteur du *troëne*, porte des feuilles semblables à celles du *lentisque*, & des fleurs purpurines, odorantes, blanches & en étoiles (M. *Haller* dit que cet arbrisseau est effectivement de la famille des térébinthes & des lentisques). Les semences sont renfermées dans des follicules rougeâtres, & on en exprime une liqueur jaune, semblable à du miel. Le véritable pays natal de cet arbre précieux, est l'Arabie heureuse. Il a été aussi cultivé dans la Judée & l'Egypte, d'où lui est venu le nom de *baume de Judée* ou d'*Egypte*, ou *baumier du Levant*. Lors de l'invasion des Turcs dans la Judée, ces arbres y furent détruits; mais un Sultan en fit apporter de l'Arabie heureuse dans ses jardins, où ils sont cultivés soigneusement, & gardés par les Janissaires; ce qui fait que ce baume mérite plutôt le nom de *baume du Grand Caire* que celui de *baume de Judée*.

Les Anciens ne recueilloient que le baume qui découloit de lui-même ou par incision, de cet arbrisseau; mais aujourd'hui on en recueille de trois especes. Celui qui découle des arbres est très-rare dans ces pays-ci, parce qu'il est employé par les Grands de la *Mecque* & de *Constantinople*: l'autre espece est celle que l'on retire à la premiere ébullition, & qui surnage sur l'eau, dans laquelle on fait bouillir les rameaux & les feuilles du *baumier*: cette seconde espece est comme une huile limpide & fluide, & est réservée pour l'usage des Dames Turques, d'Egypte & de quelques Asiatiques, qui s'en servent pour adoucir & blanchir la peau du visage & de la gorge; aussi ne nous parvient-elle que par le moyen des Grands qui en font des présens. L'huile qui surnage après la premiere ébullition, est plus épaisse, moins odorante, elle est apportée par les Caravanes; & c'est ce *baume blanc* qui est le plus commun. Les Dames qui se servent de ce baume parmi nous en qualité de cosmétique, en font par art le lait virginal & une pommade à la sultane, qui sont fort estimés pour l'embellissement de la peau.

Comme la grande vertu de ce baume pour l'usage intérieur, dépend de parties très-volatiles, il a d'autant plus d'efficacité, qu'il est plus nouveau. Les Egyptiens en font un usage très-fréquent en Médecine; ils en prennent tous les jours un demi-gros, comme le

remede le plus efficace dans la contagion de la peste. Il est estimé alexipharmaque & employé chez eux à diverses maladies. On dit que les femmes d'Egypte se guérissoient de la stérilité, soit en l'avalant, soit en l'employant en suppositoire ou en fumigation. Quoi qu'il en soit, ce baume a toujours été fort recommandé pour guérir les plaies.

Il est intéressant d'observer que le baume de *la Mecque*, ainsi que tous les balsamiques & résineux, sont très-utiles pour la réunion des plaies où il n'y a que solution de continuité, parce qu'en empêchant le contact de l'air, ils hâtent la réunion qui se feroit faite naturellement, mais plus lentement. Si la plaie est accompagnée de contusions, qui sont ordinairement suivies de suppuration, ces baumes, au lieu d'être utiles, sont défavorables, parce qu'alors la matiere qui doit s'écouler étant retenue, augmente par son acrimonie l'inflammation de la partie malade, & les chairs ne peuvent bien se réunir qu'après la suppuration. On trouve dans les boutiques des Droguistes le fruit du *baumier* sous le nom de *carpobalsamum*, & le bois, ou plutôt l'extrémité des petites branches, sous celui de *xilobalsamum*. Quoique productions du même arbrisseau, leurs vertus sont bien inférieures à celles du baume ; & cependant les Dispensaires recommandent aux Apothicaires de les employer toutes trois dans leur plus fameux antidote, qui est la Thériaque. On donne aussi le nom de *baumier* à une espece de *peuplier*. Voyez ce mot.

BAUME DE MOMIES, *gummi funerum*. Nom que l'on donne aujourd'hui dans le commerce & chez les Curieux, à l'*asphalte* ou *bitume de Judée*, parce qu'on l'employoit dans les embaumemens des corps. *Voyez* ASPHALTE *& l'article* MOMIE.

BAUME DU PÉROU, *balsamum Peruvianum*. On en distingue de quatre especes : le *blanc* qui est liquide, le *roux* ou *rouge* qui est sec, & le *brun* ou *noir* liquide ; ils tirent cependant tous les quatre leur origine du même arbre, que l'on appelle *hoitziloxilt* ou *arbor balsami Indici*. C'est le *capurciba* des Brasiliens.

Cet arbre est de la hauteur du *citronier*, & porte des feuilles qui ont quelque ressemblance à celles de l'*amandier ;* son bois est rouge & odoriférant comme le cedre ; son écorce est cendrée, épaisse d'un doigt & couverte d'une pellicule roussâtre ; son fruit est de la grosseur d'un pois, & se trouve à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur d'un doigt. Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique méridionale, comme le Pécou, & plus fréquemment encore dans le Mexique & dans le

Brésil, sur les rives de Rio-Janeyro. Il découle de son écorce, sur-tout après un tems de pluie, & dans le mois de Mars, un suc résineux, fluide, d'un blanc jaunâtre, inflammable, d'une odeur approchante de celle du styrax : il n'est alors que peu coloré ; & quelques Naturels du pays en conservent en cet état dans des bouteilles bien bouchées : on l'appelle *baume d'incision*. Celui que l'on trouve dans le commerce, est ordinairement dans des coques de la grosseur du poing, qui ont servi à le recevoir : voilà le *baume en coques*. Lorsqu'il découle de l'arbre, il est d'abord mollasse ; mais il devient sec & d'un brun rougeâtre plus ou moins transparent. On nous l'envoie dans des boîtes : c'est le *baume dur* ou *sec*.

On retire, en faisant bouillir dans de l'eau l'écorce & les rameaux de cet arbre, un suc résineux tenace, d'un roux qui tire sur le noir, d'une odeur approchante de celle du *benjoin ;* c'est ce dernier qui porte le nom de *baume brun* ou *noir*, ou de *baume de lotion*. On doit rejetter celui qui est absolument noir & qui a une odeur d'empyreume.

Lemeri nous apprend que les Indiens, après avoir tiré ce baume brun des rameaux de l'arbre, font évaporer la décoction restante jusqu'à consistance d'extrait ; ils y mêlent un peu de gomme, & ils en font une pâte solide dont ils forment des grains de chapelets qui demeurent noirs & odorans, principalement si après les avoir formés, on les enduit extérieurement avec un peu de baume. On nous apporte beaucoup de ces chapelets d'Espagne & de Portugal.

On estime le baume du Pérou, propre aux mêmes usages que le *baume de Judée* ou d'*Arabie :* il est estimé extérieurement pour la contusion des nerfs : son odeur vive peut quelquefois affecter la tête. En unissant un peu de camphre au baume noir, l'on en fait un spécifique pour les engelures. On a aussi quelquefois contrefait le *baume du Pérou* en faisant bouillir une demi-once de santal rouge dans une livre & demie d'huile d'olive, puis y ajoutant une livre de cire jaune fondue, une livre & demie de térébenthine de Venise, & une once de baume noir du Pérou ; mais ce mêlange se reconnoît facilement. On donne aussi le nom de *faux baume du Pérou* au *lotier odorant*. Voyez ce mot.

BAUME DE SAVANNE ou DE PARA. Nom donné à une plante appellée *basilic*. Voyez ce mot.

BAUME DE TOLU, *balsamum Tolutanum*, connu aussi sous le nom de BAUME DE L'AMÉRIQUE, BAUME DE CARTHAGENE, BAUME

DUR, BAUME SEC. C'eſt un ſuc réſineux, tenace, d'une conſiſtance qui tient le milieu entre le baume liquide & le ſec, tirant ſur la couleur d'or ou d'un blond rouſsâtre, d'une odeur qui approche de celle du *benjoin;* d'un goût doux & agréable, ce qui le fait différer eſſentiellement des autres baumes qui ont une ſaveur âcre & amere. La ſaveur agréable de celui-ci le rend plus propre à être pris intérieurement, ayant ſur-tout l'avantage de ne point exciter de nauſée comme les autres baumes; lorſqu'il eſt bien ſec, il eſt fragile & caſſant.

Ce baume découle, comme les autres, par inciſion de l'écorce d'un arbre qui croît dans une Province de l'Amérique méridionale, ſituée entre Carthagene & *Nombre de Dios*, pays que les Indiens appellent *Tolu*, & les Eſpagnols *Honduras*. Cet arbre a quelque reſſemblance aux *bas pins*, & porte des feuilles toujours vertes, ſemblables à celles du *caroubier*. Les Indiens en recueillent le ſuc réſineux lorſqu'il découle dans des *couis* ou cuillers faites de cire noire, & le verſent dans des *calebaſſes*. Les Anglois font ſur-tout uſage de ce baume dans la phthiſie & les ulceres internes. En général il a les mêmes vertus que le *baume de Judée*. Voyez ce mot.

BAUME VERT ou BAUME DE CALABA. Eſpece d'arbre appellé *fouraa* à Madagaſcar, *palomaria* aux Philippines, & *tamaca* aux Iſles de France. Il donne une réſine verdâtre qui eſt liquide au-deſſus du vingtieme degré de chaleur, & qui devient concrete & caſſante comme une réſine ſeche au-deſſous de ce degré. *Voyez* RÉSINE TACAMAQUE.

BAUMIER. Nom donné à l'arbre d'où découle la *réſine tacamaque*. Voyez ce mot.

BAUQUE. C'eſt le nom que l'on donne en Languedoc à une eſpece d'*algue* à feuilles étroites, qui croît dans les étangs ſalés aux environs de Montpellier. On s'en ſert, dit M. *Deleuze*, pour fumer les terres & pour emballer. *Voyez* ALGUE.

BDELLIUM. C'eſt une *gomme-réſine* qui vient d'Arabie & des Indes: les Auteurs ne s'accordent point ſur l'arbre qui la produit. *Samuel Dale* ſoupçonne que c'eſt un arbre ſemblable à celui qui s'appelle *arbor lacteſcens aculeata, foliis quernis, Americana*. Quoi qu'il en ſoit, l'expérience apprend qu'une partie du *bdellium* ſe diſſout dans l'eau, & l'autre dans l'eſprit de vin; que toute ſa ſubſtance ſe diſſout dans l'eſprit de vin tartariſé, dans les liqueurs alkalines, dans le vin & le vinaigre. Cette *gomme-réſine* eſt ou en lames demi-tranſparentes, de couleur griſe-jaunâtre,

ou

ou en maſſes d'un brun un peu rouſsâtre ; elle s'amollit dans la bouche & y laiſſe une ſaveur un peu amere & vapide : la partie réſineuſe s'enflamme en partie ſur le feu, & pétille à cauſe de la partie ſaline aqueuſe. On fait peu d'uſage à l'intérieur du *bdellium*, mais on l'emploie extérieurement pour réſoudre les tumeurs, déterger les plaies & les conduire à cicatrice.

BEARFISCH. Inſecte marin, très-malfaiſant, & nommé ainſi en Norwege. Son corps eſt recouvert d'une écaille blanchâtre, dure, brillante & cornée, diviſée en deux anneaux de cercles; & par le deſſous & du côté plat, il a douze pattes. Cet inſecte attaque diverſes ſortes de poiſſons, & ſur-tout la morue. *Hiſtoire Naturelle de Norwege.*

BECARDES. M. *de Buffon* donne ce nom à une eſpece d'oiſeaux qui lui a été envoyée de Cayenne, l'une ſous le nom de *pie-grieche griſe*, & l'autre ſous le nom de *pie-grieche tachetée.* Ces oiſeaux lui paroiſſent être d'une eſpece différente de nos pie-grieches d'Europe : il les nomme *becardes* à cauſe de la groſſeur & de la longueur de leur bec, qui eſt de couleur rouge; ces becardes different encore de nos pies-grieches en ce qu'elles ont la tête toute noire, & l'habitude du corps plus épaiſſe & plus longue. L'oiſeau qu'on lui a envoyé de Madagaſcar ſous le nom de *vanga*, lui paroît être de ce genre.

BEC D'OISEAU. C'eſt cette partie de la tête des oiſeaux qui leur tient lieu de bouche : elle eſt remarquable, étant faite en pointe pour fendre l'air, & étant dure & de la nature de la corne pour ſuppléer au défaut de dents; cependant il y a des oiſeaux, tels que les plongeons, dont le bec eſt dentelé à-peu-près comme une ſcie : l'uſage de ces fauſſes dents, car elles ne ſont point logées dans des alvéoles comme les dents des quadrupedes, eſt de retenir le poiſſon gliſſant que l'oiſeau a attrapé. D'autres oiſeaux ont le bec crochu ou arqué pour arrêter & déchirer la proie. Chez ceux qui doivent chercher leur nourriture dans les endroits marécageux, le bec eſt long & mince; au contraire chez ceux qui la cherchent dans la vaſe, le bec eſt long & large. Le bec des oiſeaux leur ſert non-ſeulement pour prendre leurs alimens, mais ils l'emploient auſſi comme arme offenſive & défenſive ; c'eſt avec leur bec qu'ils conſtruiſent leur nid, qu'ils donnent à manger à leurs petits, & qu'ils arrangent leurs plumes. Quelques-uns, tels que les perroquets, les becs-croiſés, &c. s'en ſervent comme d'une main pour monter le long des arbres. En un mot, la Nature a donné aux différens oiſeaux des becs très-variés

pour la grandeur & pour la forme, mais appropriés chacun aux besoins de l'animal, ainsi qu'on aura lieu de le remarquer à la description des diverses especes d'oiseaux. Ce tableau est frappant dans les cabinets des Curieux, où l'on voit réunis un grand nombre d'oiseaux. *Voyez l'article* OISEAU.

Voici les dénominations employées par les Auteurs, & qui concernent les caracteres génériques établis ou tirés de la conformation du bec de l'oiseau : bec en toit, *rostrum umbricatum ;* en hameçon, *hamatum ;* en faulx, *falcatum ;* partie en faulx, partie en hameçon, *hamatofalcatum ;* bec courbe, *arcuatum ;* en sautoir, *decussatum ;* en forme d'alêne, *subulatum ;* en forme de couteau, *cultratum ;* en forme de couteau & voûté, *cultrato-gibberum ;* en forme de spatule, *spathulatum ;* conique, *conicum ;* conique & courbe, *conico-incurvum.*

BEC DE CIRE. Nom donné au *senegali.* Voyez ce mot.

BEC EN CISEAU, *rygchopsalia.* Genre d'oiseau dont le caractere est d'avoir trois doigts antérieurs palmés, & un derriere isolé ; le bec édenté, droit, applati par les côtés ; la mâchoire inférieure est beaucoup plus longue que la supérieure, & les bords sont fort tranchans. La mâchoire supérieure, quand le bec est fermé, se trouve comme emboîtée dans l'inférieure. Sa queue est fourchue ; il rase l'eau en volant & l'avale. Il se nourrit de vers, de petits poissons & d'écrevisses. On trouve cet oiseau à la Louisiane & à Saint-Domingue ; il a le dos noirâtre, le ventre & la poitrine de couleur blanche, & est de la grosseur d'un pigeon romain.

BEC COURBÉ. *Voyez* AVOCETTE.

BEC CROCHU. Oiseau de la Louisiane, qui tire son nom de la forme crochue de son bec, qui lui sert à pêcher les écrevisses dont il fait sa nourriture, & qui donnent le même goût à sa chair. Son plumage est d'un gris blanc.

BEC CROISÉ, *loxia.* Genre d'oiseau un peu plus gros que le *verdier*, reconnoissable sur-tout par la forme singuliere & unique de son bec, lequel est composé de deux pieces courbées à leur extrémité en sens contraire l'une de l'autre, & qui se croisent mutuellement ; ce qui a fait donner à cet oiseau le nom de *bec croisé.* La situation de ces pieces n'est pas toujours la même dans les oiseaux de cette espece. Il y en a dont la piece supérieure passe à droite en se croisant avec la piece inférieure : & dans d'autres, elle se trouve à gauche. La forme de ce bec

sert à ces oiseaux à fendre par le milieu les *pommes de sapin*, de la semence ou amande desquelles ils sont fort friands : on voit cet oiseau au cabinet du Jardin du Roi. On dit qu'il change trois fois de couleur par an, suivant les saisons de l'année ; qu'il est vert en automne, jaune en hiver, & rougeâtre au printems ; d'autres assurent qu'il passe par chacune de ces couleurs d'une année à une autre : sentiment qui paroît aussi vraisemblable, ce changement pouvant très-bien dépendre autant de l'âge de l'oiseau que de la mue. Le chant de cet animal est assez agréable, & ne se fait entendre que pendant l'hiver. Il fait ordinairement son nid sur les sapins. Ces oiseaux sont communs en Allemagne, en Suede & en Norwege ; il en vient aussi quelquefois sur les côtes occidentales d'Angleterre, où ils font grand dégat dans les vergers. On ne compte qu'une véritable espece de *bec croisé*, celle dont nous venons de parler, *loxia versicolor*, dont le dos est noirâtre, la poitrine & le ventre sont d'un brun pourpre ; l'autre n'en est qu'une variété, & s'appelle le *bec croisé roussâtre*, *loxia rufescens*. Sa tête est assez rouge.

BEC A CUILLERE. *Voyez* CUILLERE.

BECF-AAL. *Voyez à l'article* TORPILLE.

BEC A FAUCON. Nom donné à la moindre espece de tortue. Sa chair est de mauvais goût & mal-saine. Son écaille est peu estimée.

BEC-FIGUE, *ficedula*. Genre de petit oiseau à peu-près de la grosseur de la *linotte*, qui a été connu des Anciens, & que les Italiens estiment comme un mets très-délicat.

On ne peut pas aisément distinguer cet oiseau par la description, parce qu'il n'a rien de tranché dans ses couleurs ; aussi a-t-on donné à plusieurs sortes d'oiseaux le nom de *bec-figue*.

Il y en a une espece qui ressemble assez par tout le corps à nos *fauvettes*, & dont le chant imite assez celui du *rossignol* & de la *fauvette*. Cependant le caractere du *bec-figue* est d'avoir les narines découvertes comme l'*alouette*, mais le doigt postérieur est arqué. Les *fauvettes* appartiennent au genre du *bec-figue*, ainsi que les petits oiseaux appellés *figuiers*.

Les *bec-figues* sont friands de *figues* & de *raisins*. On voit de ces oiseaux en Septembre dans les lieux où il y a beaucoup de ces fruits ; ils deviennent comme de petites pelottes de graisse, & sont alors un manger très-délicat. A Venise on en fait un grand commerce. En Novembre ces oiseaux s'en retournent par troupes en Provence.

Dans l'Isle de Cayenne il y a, dit-on, plusieurs especes de *bec-figues*; qui sont, pour ainsi dire, les destructeurs des *papaies*, des *goyaves*, des *bacoves* & des *bananes*, dont ils se nourrissent.

BEC DE GRUE, ou HERBE A L'ESQUINANCIE, en latin *geranium*. D'un très-grand nombre d'especes qu'il y a de cette plante, on ne fait usage en Médecine que de trois; savoir, d'une espece dont les feuilles ressemblent à celles de la *mauve;* c'est le *geranium columbinum* des boutiques, en françois *pied de pigeon* ou *bec de grue*, qui vient en abondance dans les prés & dans les jardins; d'une autre nommée *herbe à Robert*, dont les feuilles sont découpées comme celles de la *matricaire*, & ont une odeur de *panais*, ou plutôt de *lamium*. Elle croît sur les vieux murs, sur le tronc des arbres que l'on a coupés, dans les haies & sur les décombres. La troisieme espece, que l'on nomme *bec de grue sanguin*, porte des tiges nombreuses, rougeâtres, velues & noueuses, hautes d'une coudée. Sa racine est épaisse, rouge & fibreuse : elle pousse tous les ans de nouvelles racines dans les forêts & les buissons. Ses feuilles sont partagées en cinq lanieres découpées jusqu'à la queue. Toutes ces especes de *geranium* portent des fleurs en rose de couleur purpurine, petites, excepté la derniere espece dont les fleurs sont grandes. La fleur est composée d'un calice à cinq feuilles, d'une corolle à cinq pétales, de dix étamines réunies à leur base autour d'un pistil à cinq stigmates. Ces plantes sont remarquables par leur fruit, qui ressemble à un bec de grue marqué de cinq rainures. Leur graine est jetée dehors quand elle est mure, par le recoquillement du bec des capsules. Ces capsules au nombre de cinq, renfermant chacune une semence, dit M. *Deleuze*, sont attachées à la base du pivot du fruit, & surmontées chacune d'une lame élastique placée dans une des rainures du pivot.

Tournefort compte soixante-dix-huit especes de *geranium ;* & *Miller* en nomme au moins quarante qui sont cultivées en Angleterre dans les jardins des Curieux : de ce nombre il y en a plusieurs qui le méritent par la beauté de leurs fleurs. Tels sont le *geranium* annuel à larges feuilles & à fleurs bleues; le *geranium* à petites feuilles & à grandes fleurs purpurines; le *geranium* d'Afrique à feuilles d'œillet & à fleurs d'écarlate ; le *geranium* Africain qui s'éleve en buisson, & qui est à feuilles de mauve & à fleurs d'un rouge de carmin. D'autres especes de *geranium*, outre la beauté de leurs fleurs, répandent dans l'atmosphere, après le coucher du soleil, une odeur fort balsamique ou musquée. On en cultive dans

les ferres chaudes une efpece dont les feuilles, légérement preffées, laiffent aux doigts l'odeur de l'encens.

Ces diverfes efpeces de *geranium* font d'excellens vulnéraires aftringens, fur-tout l'*herbe à Robert*, qui eft un aftringent très-tempéré. L'infufion de fes feuilles dans du vin arrête toutes fortes d'hémorrhagies, mais elle n'eft pas fébrifuge, comme on l'a prétendu. Le *bec de grue fanguin*, dont les feuilles font ftiptiques, & dont le fuc colore en rouge le papier bleu auffi vivement que l'*alun*, arrête le fang d'une maniere furprenante; auffi les gens de la campagne en font-ils grand ufage pour leurs bleffures. On donne à ces plantes le nom d'*herbe à l'efquinancie*, parce qu'elles font utiles dans cette maladie.

BEC DE HACHE. *Voyez* PIED ROUGE.

BEC D'OIE. Nom que l'on donne au dauphin. *Voyez l'article du* Dauphin *au mot* BALEINE.

BEC-SCIE. Oifeau aquatique de la Louifiane, dont le bec eft réellement dentelé comme la lame d'une fcie : les dents de la partie fupérieure s'adaptent exactement avec celles de la partie inférieure. Cet oifeau ne vit que de *chevrettes*, dont il brife les écailles fous les fcies de fon bec. La chair du *bec-fcie* eft d'un bon goût.

BEC A SPATULE. *Voyez* PALETTE.

BEC-TRANCHANT, *alca*. Oifeau aquatique qui fe trouve dans la Province d'Yorck en Angleterre. Il eft plus petit que le canard. Sa tête & la partie fupérieure de fon corps font noirs, le ventre & la poitrine font blancs. La mâchoire fupérieure eft courbée à la pointe creufe & penchante fur l'inférieure. Il a les jambes courtes & noires, ainfi que les pattes. Le doigt de derriere manque à cet oifeau. Il fait fa ponte, couve fes œufs & éleve fes petits fur le haut des rochers efcarpés, le long des côtes de la mer.

BÉCASSE, *fcolopax*. Genre d'oifeau de paffage, très-bon à manger, un peu moins gros que la *perdrix*, & pourvu d'un long bec obtus par le bout; fon vol eft affez pefant : le roux, le noir & le cendré forment fa couleur. Il a quatre doigts, trois en devant & un derriere.

Ces oifeaux fe retirent dans l'été fur le haut des montagnes de la Suiffe, de la Savoie, des Pyrenées, des Alpes. L'hiver ils defcendent dans la plaine, & on en voit en France & dans tous les pays voifins. Ils s'envolent par paires, & fréquentent les bois humides & les ruiffeaux près des haies, où ils trouvent des vers dont ils font leur nourriture.

C'eſt le ſoir & le matin que les bécaſſes volent pour chercher leur picorée ; auſſi eſt-ce l'heure où on les prend dans des filets à la paſſée, ou ſur le bord des ruiſſeaux avec des lacets. On dit qu'elles viennent & s'en vont par des temps de brouillard. Il en reſte quelquefois dans le pays, & elles y pondent ; leurs œufs ſont de couleur rougeâtre-pâle, & bigarrés d'ondes & de taches bien foncées. Si le vol de cet oiſeau eſt peſant, il trotte à terre avec une grande vîteſſe, & eſt déjà bien loin du chaſſeur à l'inſtant où il l'apperçoit. La chair de la bécaſſe eſt excellente & nourriſſante ; auſſi cet oiſeau eſt-il très-connu ſur nos tables.

On a vu cependant quelques années au café de Southampton, rue de la Chancellerie à Londres, une *bécaſſe blanche* conſervée dans une boîte de verre. Son bec étoit jaunâtre, ainſi que ſes jambes & ſes pieds.

BÉCASSE DE MER, *ruſticula marina.* On nomme ainſi un oiſeau de mer de la groſſeur & de la couleur de la pie, ce qui lui a fait donner auſſi le nom de *pie de mer.* Cet oiſeau a le bec jaune, fort & long ; il eſt très-fréquent ſur les côtes occidentales d'Angleterre. Sa chair eſt noire & dure ; & comme il ſe nourrit de *patelles*, eſpece de coquillage appellé par les Naturaliſtes *lepas*, on lui a donné auſſi le nom d'*huitriers.* La bécaſſe de mer paroît être le *kielder* des Norwégiens. Cet oiſeau eſt l'ennemi juré du corbeau, qu'il attaque à coups de bec & qu'il force à ſe retirer. Les habitans de Norwege en font un très-grand cas, à cauſe qu'il fait la guerre à un oiſeau qui leur eſt nuiſible.

On a encore donné le nom de *bécaſſe de mer* à un poiſſon marin, qui eſt un ſorte de *bécune.* Voyez ces mots.

BÉCASSE ÉPINEUSE. Coquillage univalve, cannelé & tuberculé, que les Conchyliologiſtes eſtiment appartenir au genre des *pourpres.* Voyez ce mot.

La *bécaſſe épineuſe* eſt très-fragile, ſa bouche ovale eſt bordée d'un liſeré couleur de chair vive. Sa robe eſt griſe & fauve ; elle eſt armée, tout le long de ſa queue, d'un grand nombre d'épines courbées & arrangées en dents de peignes par quatre compartimens : il y en a une eſpece qui n'a point d'épines, & que l'on nomme ſeulement *tête de bécaſſe.*

BÉCASSE D'ARBRE. *Voyez à l'article* HUPPE.

BÉCASSEAU, *tringa.* Nom donné à un genre d'oiſeau différent de

celui de la bécasse, & dont on distingue plus de vingt espèces. Le caractere du bécasseau est d'avoir quatre doigts à chaque pied, trois devant & un derriere, le bec droit jusqu'au milieu de la longueur, & un peu obtus & légérement courbé vers la pointe.

Le bécasseau vulgaire, qui porte aussi le nom de *cul-blanc*, a les pieds verts, le corps brun tacheté de blanc, le cou cendré tacheté de brun, & est de la grosseur du pluvier doré. Les aîles étant croisées sont presque de la longueur de la queue, les ongles sont noirâtres: ce bécasseau vit solitaire, excepté dans les temps qu'ils s'apparient, alors le mâle & la femelle vont de compagnie; ils fréquentent ordinairement le bord des eaux.

La *guignette*, le *chevalier*, l'*alouette de mer*, la *maubêche*, le *combattant*, le *merle d'eau*, la *grive d'eau*, le *canut*, appartiennent à ce genre. *Voyez chacun de ces mots.*

BÉCASSINE, *gallinago*. Oiseau de passage, de la grosseur à-peu-près de la caille, remarquable par la longueur de son bec qui a près de trois pouces. Les plumes du dos de cet oiseau sont de la couleur de celles de l'alouette; le dessous de la gorge & des aîles est blanc & entremêlé agréablement de noir dans plusieurs endroits. L'iris des yeux est de couleur de noisette, les pattes sont d'un vert pâle, les doigts sont longs, & séparés dès leur naissance. La becassine est du genre de la bécasse.

Ces oiseaux sont passagers, au moins pour la plupart: ils vivent dans des lieux marécageux: ils se plaisent sur les bords des petites mares d'eau, où ils cherchent des vers & d'autres insectes à l'aide de leur bec. Ils nichent dans les marais. La femelle pond quatre ou cinq œufs. On appelle aussi du nom de *bécasseau* le petit de cet oiseau. Lorsque la bécassine prend son essor, elle jette un petit cri: elle est fort difficile à tirer, à moins qu'on ne choisisse l'instant où elle vole en ligne droite; car son vol est le plus communément très-sinueux.

On voit beaucoup de *bécassines* dans les parties méridionales de la France. Elles sont très-communes en Hollande depuis le mois de Décembre jusqu'à l'entrée du printemps. Celle du cap de Bonne-Espérance a en quelque sorte le plumage du geai; celle de Madras a le plumage de la perdrix, & le doigt postérieur est aussi long que ceux du devant. La bécassine d'Angleterre ou d'Ecosse a au contraire le doigt postérieur

fort court. C'eſt le *dunlin* des Anglois. La bécaſſine eſt un mets délicat & fort recherché.

BECCABUNGA. Cette plante eſt une *véronique aquatique* qui croît ſur le bord des ruiſſeaux. Ses racines ſont fibreuſes, blanches & rampantes; ſes tiges ſont couchées ſur terre, fongueuſes, rougeâtres & branchues. Ses feuilles ſont d'un vert foncé, épaiſſes, de la longueur d'un pouce, arrondies, oppoſées deux à deux. Des nœuds des tiges s'élevent des pédicules branchus portant quelques fleurs bleues, fort jolies, en roſette, découpées en quatre parties, dont il y en a toujours une plus petite; caractere diſtinctif des véroniques: le fruit a la figure d'un cœur. On fait un grand uſage de cette plante, ainſi que d'une autre eſpece plus petite : on les préfere à toutes les autres *plantes anti-ſcorbutiques*, parce qu'elles ſont moins âcres. Mangée en ſalade comme le creſſon de fontaine, elle eſt très-utile aux tempéramens ſecs & chauds.

BECCARD. *Voyez* TACON.

BECHARU. Genre d'un oiſeau d'Amérique, connu auſſi ſous les noms de *flamand* ou *flambant*, & de *phénicoptere*. Il ſe fait remarquer dans les cabinets des Curieux par ſa grandeur & ſa beauté. Si cet oiſeau pouvoit s'élever dans ce pays, il auroit, avec juſtice, le pas devant le *cygne*, à cauſe de la beauté du plumage de ſes aîles, dont la moitié eſt d'un beau noir, le reſte eſt de couleur de roſe ou pourpre; celui de la tête, du cou, du ventre, des cuiſſes & de la queue eſt blanc. On en voyoit, il y a deux ans, deux à la Ménagerie de Verſailles, ils étoient jeunes & paroiſſoient frileux; on les nommoit *flammingos*.

Leur corps, qui n'eſt pas extrêmement gros à raiſon de la hauteur de l'oiſeau, eſt monté ſur de très-hautes pattes, aſſez grêles; & la tête eſt portée ſur un cou très-long & très-délié, ce qui donne bien quatre pieds de hauteur à cet oiſeau. La queue eſt fort petite.

On dit que lorſque les *phénicopteres* avancent en âge, ils deviennent rouges; les jeunes ont le plumage d'un gris clair. Les yeux de cet oiſeau ſont très-petits & très-rouges; & ſa tête, quoique petite, eſt armée d'un bec long, aſſez gros, arqué d'une façon fort biſarre, il fait tout-à-coup le crochet dès le milieu de ſa longueur; la mâchoire inférieure étant plus large que la ſupérieure, celle-ci s'emboîte dans l'autre; ſon bec fort dur & noir par le bout, lui ſert à chercher dans les marécages

les

les vers, crabes, poiſſons, inſectes & graines dont il ſe nourrit. Comme cet oiſeau aquatique, en cherchant ainſi ſa nourriture, prend néceſſairement de la boue dans ſon bec, la Nature a garni les bords de ce bec de dents ſemblables à celles d'un peigne, avec leſquelles il retient la graine, & rejette en même temps la boue; mais quand l'oiſeau veut manger, on le voit tordre ſon cou & donner à ſa tête une poſition telle que la partie plane de la mâchoire ſupérieure touche à terre; il remue çà & là ſa tête, & par ce moyen il enleve ſa pâture. Les trois doigts antérieurs de cet oiſeau ſont unis par des membranes, ainſi que ceux des oiſeaux aquatiques; le doigt poſtérieur eſt iſolé.

Ces oiſeaux vivent en ſociété. Lorſqu'ils ſont à terre, ils ſe rangent de file: il n'y a perſonne qui, à une certaine diſtance, ne les prît pour un mur de brique. Pendant qu'ils cherchent leur nourriture, il y en a toujours un qui fait le guet & avertit les autres du moindre danger, ce qui les rend très-difficiles à joindre. Si cependant on peut les approcher en ſe cachant, & que l'on en tue un à coup de fuſil, les autres, ſaiſis d'étonnement, ne s'envolent point, quoiqu'ils voient la mort voler autour d'eux.

Comment cet oiſeau, avec d'auſſi longues pattes, pourra-t-il ſe placer dans ſon nid pour couver en ſûreté ſes œufs? La Nature y a pourvu. Il fait ſon nid dans les mares; il le bâtit de boue, & lui donne la forme d'un cône tronqué; il l'éleve d'un pied & demi au-deſſus de l'eau, & y creuſe à la partie ſupérieure un trou, dans lequel la femelle poſe ſes œufs, qui ne paſſent pas le nombre de deux. Lorſqu'il les couve, il poſe ſes pieds ſur la terre, & ſon croupion ſur le nid.

Les jeunes phénicopteres s'apprivoiſent aſſez facilement. Le Pere *Labat* nous apprend qu'en Amérique il y a un village de Negres où ces oiſeaux ſont regardés comme ſacrés: ils s'y raſſemblent par milliers ſur les arbres, & y font un bruit qu'on entend d'un quart de lieue: malheur à un étranger qui ſeroit ſurpris, par un de ces Negres ſuperſtitieux, à tuer un de ces oiſeaux ſacrés.

La chair des phénicopteres, quoique marécageuſe, eſt très-bonne; la langue ſur-tout en eſt excellente. Outre les groſſes & moyennes plumes dont cet oiſeau eſt couvert, il en a de très-petites, en maniere de duvet très-fin, auſſi doux & auſſi chaud que les peaux de cygne, & qu'on emploie aux mêmes uſages.

Dans l'Iſle de Cayenne, il y a des phénicopteres auxquels on donne

le nom de *tococo ;* leur plumage eſt d'une couleur de feu éclatant. Les Indiens en font des colliers, des bonnets, des ceintures & autres atours, dont ils ſe parent très-ſouvent. On voit ſuſpendues, au plancher du Cabinet du Jardin du Roi, pluſieurs de ces ceintures éclatantes. Les groſſes plumes de ces oiſeaux ſont excellentes pour les clavecins. On prétend que le *becharu* vient quelquefois en hiver ſur les côtes de Provence & du Languedoc. On trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *Tome III*, *Part. 3*, *page 43*, la deſcription anatomique d'un *becharu.* On prétend que cet oiſeau ſe trouve auſſi en Afrique & en Aſie.

BÉCHE ou COUPE-BOURGEON. *Voyez ſon article à la ſuite du mot* LISETTE.

BECMARE, *rhinomacer.* Inſecte coléoptere qui reſſemble au charenſon : il n'en differe que par ſes antennes qui ſont toutes droites, & leurs articles qui ſont preſque tous auſſi longs les uns que les autres. Au bout de la trompe on obſerve les mâchoires de l'inſecte, qui ſont fort petites. On trouve le *becmare* ſur les fleurs, le chardon, le charme & dans les bois.

BECONGUILLES. *Voyez* IPÉCACUANHA.

BECQUE-FLEUR ou QUINDÉ. Nom donné au Pérou à une eſpece de *colibri.* Voyez ce mot.

BÉCUNE. Eſpece de *brochet de mer*, qui a quelquefois vingt pieds de longueur, & eſt pour lors de la groſſeur d'un cheval. Ce poiſſon vorace & hardi ſe trouve dans la riviere des Gallions, & aux Iſles Françoiſes de l'Amérique. Sa mâchoire eſt armée de deux rangs de dents longues, & ſi tranchantes, qu'il coupe tout net les jambes, ou emporte quelquefois la moitié du ventre à des chevaux & autres animaux qui paſſent à la nage. Comme la bécune, lorſqu'elle veut mordre, n'eſt point obligée de tourner tout ſon corps de côté comme le *requin*, les Sauvages qui tuent à coups de couteau les *requins* & les *pantouſliers*, n'oſent point ſe jouer à attaquer de la ſorte ce poiſſon; car en paſſant avec une vîteſſe extraordinaire, il pourroit leur emporter d'un coup de dent, en tournant promptement la gueule, un bras, ou une jambe, ou la tête.

On pêche la véritable *bécune* ſur la côte d'Or en Guinée, ſur les rivages, avec de grands filets, dans les mois d'Octobre & de Novembre : celle que l'on trouve ſur les côtes d'Amérique ſe nomme *bécaſſe de mer.*

La chair de ce poiſſon eſt ferme, blanche, d'un goût approchant de celui du brochet; mais il ne faut point en manger ſans précaution : comme ce poiſſon vorace avale goulument tout ce qu'il rencontre, il lui arrive quelquefois d'avaler des pommes de *mancenilier* ou des *galeres*, qui, quoique poiſons très-violens, ne les font point mourir; mais leur chair en contracte le venin, & donne la mort à ceux qui en mangent. Le moyen le plus certain de s'aſſurer ſi ce poiſſon eſt empoiſonné, eſt de goûter de ſon foie ; s'il eſt tant ſoit peu amer, & que ſes dents ſoient noires, il faut rejetter le poiſſon comme un dangereux poiſon. On doit faire la même épreuve ſur les poiſſons ſujets au même défaut.

BÉDAUDE. Eſpece de chenille épineuſe qui ſe trouve ſur l'orme, & que l'on nomme ainſi, parce qu'elle eſt habillée de deux couleurs. Sa partie antérieure eſt d'un cannelle clair, & le reſte du deſſus de ſon corps eſt d'un blanc-jaunâtre. Elle ſe change en un papillon brun, tacheté de noir, & à qui la découpure ſinguliere de ſes aîles a fait donner, dit M. *Deleuze*, le nom de *Robert le diable*, & qui eſt décrit ſous le nom de *double c.* Voyez ce mot. Il y a auſſi la *cigale bédaude.* Voyez à l'article *Cigale.*

BEDEGUAR ou ÉPONGE D'EGLANTIER. *Voyez à l'article* ROSIER.

BEHEMOT. On ſoupçonne que cet animal formidable, dont Job a parlé, eſt le *cheval de riviere* appellé *hippopotame.* Voyez ce mot. Peut-être le behemot n'eſt-il autre choſe que la *vache marine ;* car on prétend que les os foſſiles qui ſe trouvent en Ruſſie & en d'autres contrées du Nord, ſont des dents d'un bel ivoire. Les Turcs & les Perſans font des manches de poignards & des poignées de ſabre avec cet ivoire, qui peut ſouffrir le poli. Tout ceci convient fort aux deux grandes dents de la *vache marine* & à celles de l'*éléphant.* Voyez ces mots & celui YVOIRE FOSSILE.

BÉHEN. C'eſt une racine dont il y a deux eſpeces, l'une blanche & l'autre rouge. Il y a eu grande diverſité de ſentimens au ſujet de cette racine, que les uns attribuoient à une plante, les autres à une autre. L'illuſtre *Tournefort* a rapporté de l'Orient la ſemence d'une plante qu'il a ſemée au Jardin du Roi ſous le nom de *jacée orientale*, qui porte des feuilles ſemblables à la patience, & des fleurs jaunes : on a reconnu cette plante pour être celle qui donne le *béhen blanc* des Arabes. L'origine du béhen rouge n'eſt point encore connue. On fait préſentement peu d'uſage de ces racines, quoique les Arabes diſent qu'elles fortifient,

engraissent & augmentent la semence. L'une & l'autre nous viennent du Levant. M. *Haller* rapporte que le savant M. *Hyde* donne, dans son livre sur la religion des Perses, deux figures des deux béhens qui ne permettent pas de les placer parmi les jacées. C'est plutôt une valériane ou quelqu'autre plante à petites fleurs pentapétoïdes, rangées en ombelles. M. *de Tournefort* n'étoit pas assez instruit dans les langues orientales pour saisir le sens des Auteurs Arabes.

BEIDELSAR ou BEIDEL-OSSAR. Espece d'apocin ou plutôt d'asclépias, dont on fait beaucoup d'usage en Afrique contre la fievre, & sur-tout contre la morsure des bêtes venimeuses. Les Negres réduisent en poudre l'écorce de sa racine, & la mêlent avec de la poudre de charbon de la même racine : ce mêlange est un excellent caustique qui ronge les boutons galeux & vénériens. *Voyez* APOCIN.

BÉLEMNITE. Corps fossile, dur, pierreux, calcaire, de forme conique, de diverses grosseurs, & que l'on trouve dans toutes sortes de lits de terre, de sable, de marne ou de pierre, presque toujours accompagné de coquillages ou autres dépouilles de l'Océan. Dans toutes les langues on a nommé les bélemnites *pierres de foudre* ou *de tonnerre*, dans la fausse supposition qu'elles étoient formées dans les nuées, & qu'elles tomboient avec la foudre. D'autres les ont nommées *pierres de linx*, prétendant qu'elles se formoient dans l'urine du linx. Les Naturalistes ne sont point d'accord sur l'origine de ce fossile : on n'a pas encore prouvé d'une maniere bien décisive, si c'est une pétrification originaire du regne animal. Est-ce une *holothurie fossile*, ou une sorte d'*orthocératite*, ou une *pointe d'oursin* d'une espece particuliere, ou une *dent d'animal ?*

Quant à leur structure, on peut remarquer que les *bélemnites* sont en général d'une figure fort réguliere, quoique de formes différentes entr'elles. Les unes sont parfaitement coniques, ou ressemblent au fer d'une fleche, les autres presque cylindriques, & les autres renflées dans le milieu ou en fuseau, ou comprimées. (M. *Vialet*, de la Société de Châlons, en a trouvé près de cette ville une à deux pointes : l'on en voit aussi deux semblables dans notre Cabinet, qui ont été trouvées près Caën). Leur longueur est depuis deux pouces jusqu'à huit & plus. Leur grosseur est depuis celle d'une plume à écrire jusqu'à trois ou quatre pouces de circonférence. Elles ont à leur surface une ou plusieurs cannelures plus ou moins marquées qui regnent depuis la base jusqu'à la pointe. Dans leur

intérieur on obſerve un petit tuyau ou ſiphon pyramidal, qui traverſe tout le cône & en fait l'axe, & la matiere paroît diſpoſée en rayons qui divergent du centre à la circonférence, ainſi qu'on l'obſerve bien dans celles qui ſont caſſées. Elles ſont auſſi toutes compoſées de couches circulaires, qu'on peut aiſément ſéparer les unes des autres, en mettant la pierre ſur un charbon ardent ou à la flamme d'une bougie, & la plongeant enſuite dans de l'eau froide. Alors il en ſort une mauvaiſe odeur de corne brûlée, ou d'urine de chat.

C'eſt cette conformation organique qui a déterminé M. *Bourguet*, dans ſes *Lettres philoſophiques ſur la formation des ſels & des criſtaux*, à regarder les *bélemnites* comme les dents de quelques animaux, & particulierement comme les dents droites du crocodile. M. *le Monnier*, d'après d'autres obſervations, les regarde comme appartenantes au regne minéral.

Enfin dans le Dictionnaire d'Orictologie, où l'on voit une aſſez longue diſſertation ſur les *bélemnites*, on les ſoupçonne d'avoir été la demeure & d'avoir été formées par un polype articulé, oſſeux, & doué d'un ſiphon.

D'après cet expoſé & la comparaiſon du nombre prodigieux de bélemnites que nous avons pu faire, ſoit dans les cabinets, ſoit en voyageant, nous ſerions tentés de croire que la bélemnite eſt un *coquillage droit, ſans ſpirales, mais chambré & foſſile*, d'autant plus que toutes celles qui ſont entieres ou les mieux conſervées, ont à leur baſe une cavité de figure conique, plus ou moins large & longue; ſouvent cette cavité eſt vide, & quelquefois pleine de ſable; d'autres fois auſſi on y trouve une alvéole fort curieuſe, étant compoſée de petites cloiſons ou coupes orbiculaires, convexes en deſſus, ſemblables aux verres des montres de poche, empilées l'une dans l'autre, & qui, toutes enſemble, forment un cône fort analogue à l'*orthocératite*. Voyez ce mot. Ces coupes ſemblent communiquer entr'elles par un petit ſiphon ou petit canal, qui ſe prolonge dans toute la longueur de l'axe de la bélemnite.

On prétend que la bélemnite calcinée eſt la baſe du fameux remede lithontriptique de Mademoiſelle Stefens de Londres. Les Allemands la croient bonne contre le cauchemar.

BELETTE, *muſtela*. Joli petit quadrupede, d'une forme alongée, très-bas de pattes, & qui ſemble fait pour ſe gliſſer & s'inſinuer dans les plus petites ouvertures. Son dos & les côtés du corps ſont de couleur rouſſe; la gorge & le ventre ſont blancs; ſa tête eſt alongée; ſes oreilles

qui ſont courtes, ont de ſingulier que la partie poſtérieure de la conque eſt double, c'eſt-à-dire, compoſée de deux panneaux qui forment une ſorte de poche, dont l'entrée eſt au bord de la conque.

Cet animal, qui a ſix dents inciſives à chaque mâchoire & les doigts onguiculés, eſt auſſi commun dans les pays tempérés & chauds, qu'il eſt rare dans les climats froids. Comme parmi les belettes ordinaires il y en a quelques-unes qui, comme l'*hermine*, deviennent blanches pendant l'hiver, même dans notre climat, cela avoit donné lieu de les confondre, & de les prendre pour le même animal. Il eſt à obſerver que l'hermine, rouſſe en été, blanche en hiver, a en tout temps le bout de la queue noire : la belette au contraire, même celle qui blanchit en hiver, a le bout de la queue jaune. De plus l'hermine ne ſe trouve qu'en très-petit nombre dans les régions tempérées : on n'en trouve point vers le Midi; mais elles ſont très-abondantes dans le Nord. *Voyez* HERMINE.

La belette eſt fort vive & fort agile : elle habite dans les greniers, les étables, & ſur-tout dans les trous en terre. Elle eſt le fléau des baſſes-cours & du gibier. Elle cherche avec avidité les œufs de poules & de pigeons pour les ſucer. Ce petit animal tue les jeunes poulets & les petits pouſſins, d'un coup de dent qu'il leur donne à la tête, & les emporte l'un après l'autre dans ſon trou. Il eſt très-friand de cervelle. Il parcourt les champs, dévore les cailles & leurs œufs. Il eſt ſi courageux & ſi hardi, qu'il attaque des animaux plus gros que lui, tels que de gros rats : on prétend même qu'il leur donne la chaſſe de quelque eſpece qu'ils ſoient. Il ſurprend les taupes dans leur trou : il eſt aſſez agile & aſſez fin pour attraper des ſauve-ſouris & des oiſeaux, dont il ſuce le ſang. Il n'entre point dans les ruches comme le putois & la fouine, n'étant point friand de miel. La femelle met bas au printemps; ſes portées ſont de quatre ou cinq petits.

Cet animal a une odeur extrêmement forte & déſagréable : on dit cependant qu'en ſe frottant ſur les arbres il y laiſſe une eſpece d'humeur onctueuſe, qui ſent beaucoup le muſc; ce qui pourroit être, puiſque l'odeur du muſc elle-même eſt très-déſagréable lorſqu'elle eſt trop concentrée. La belette eſt ſi farouche, qu'on ne peut l'apprivoiſer : elle s'agite dans ſa cage, & cherche à ſe cacher; c'eſt pourquoi, ſi on veut la conſerver, il faut mettre dedans un paquet d'étoupes, dans lequel elle puiſſe ſe fourrer.

BÉLIER, *aries*. Ce quadrupede à pied fourchu eſt le mâle de la *brebis*.

Il porte le nom d'*agneau* dans les premiers temps de sa vie, & prend celui de *mouton*, lorsqu'il a été coupé.

La brebis porte aussi les noms d'*agneau* & de *mouton* dans les mêmes circonstances. *Voyez* AGNEAU.

On peut dire en quelque sorte, que les moutons sont des animaux factices, que l'industrie humaine a façonnés pour en tirer plus d'avantages. L'homme a joui de tout son empire sur cette espece d'animal, qui, suivant la remarque de M. *de Buffon*, ne doit, pour ainsi dire, son existence qu'à la protection qui lui a été donnée. Sans le secours de l'homme, cet animal foible seroit devenu & deviendroit encore la proie de la voracité des especes qui sont ses ennemis : aussi observe-t-on que l'on ne trouve point de *brebis sauvages* dans les déserts, tandis qu'on y retrouve les analogues des diverses autres especes d'animaux domestiques. Nons disons que notre brebis domestique, telle qu'elle est aujourd'hui, ne pourroit subsister d'elle-même, c'est-à-dire sans le secours de l'homme ; mais il est également certain que la Nature ne l'a pas produite aussi foible qu'elle l'est présentement : cet animal a donc dégénéré entre nos mains, & l'on en peut reconnoître la souche primitive dans le *moufflon* qui se trouve en Russie, en Tartarie, en Perse, en Syrie, &c. *Voyez* MOUFFLON.

De tous les animaux quadrupedes dans l'état de domesticité, cette espece est la plus stupide ; & ce qui dans les animaux, dit l'illustre M. *de Buffon*, paroît être le dernier degré de la timidité ou de l'insensibilité, la brebis se laisse enlever son agneau sans le défendre, sans s'irriter, sans résister & sans marquer sa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire. Mais cet animal, ajoute-t-il, si chétif en lui-même, si dénué de qualités intérieures, est pour l'homme l'animal le plus précieux, celui dont l'utilité est la plus immédiate & la plus étendue ; seul, il peut suffire aux besoins de la premiere nécessité ; il fournit tout à la fois de quoi se nourrir & se vêtir, sans compter les avantages particuliers qu'on sait tirer du suif, du lait, de la peau, & même des boyaux, des os & du fumier de cet animal, auquel il semble que la Nature, n'ait pour ainsi dire, rien accordé en propre, rien donné que pour le rendre à l'homme.

Le bélier porte sur la tête des cornes, qui viennent se contourner sur le devant en forme de demi-cercle : elles sont aussi quelquefois contournées en spirale, creuses & ridées. On connoît l'âge du bélier par ces cornes : elles paroissent dès la premiere année, souvent dès la naissance,

& croiſſent tous les ans d'un anneau juſqu'à l'extrémité de ſa vie. A un an les béliers, les brebis & les moutons perdent les deux dents du devant de la mâchoire inférieure ; car ils manquent de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure. Ils perdent le reſte de leurs premieres dents juſqu'à l'âge de trois ans, où elles ſont remplacées par d'autres qui ſont égales, aſſez blanches, mais qui, à meſure que l'animal vieillit, ſe déchauſſent quelquefois, s'émouſſent, & deviennent inégales & noires.

Il n'y a que l'amour, dit M. *de Buffon*, qui dans les animaux eſt le ſentiment le plus vif & le plus général, qui ſemble donner quelque vivacité & quelque mouvement au bélier. Il devient alors pétulant : il ſe bat, il s'élance contre les autres béliers; quelquefois même il attaque ſon Berger. Mais la brebis, quoiqu'en chaleur, n'en paroît pas plus animée, pas plus émue : elle n'a qu'autant d'inſtinct qu'il en faut pour ne pas refuſer les approches du mâle, pour choiſir ſa nourriture, & pour reconnoître ſon agneau. L'inſtinct eſt d'autant plus sûr, qu'il eſt plus machinal, &, pour ainſi dire, plus inné. Le jeune agneau cherche lui-même dans un nombreux troupeau, trouve & ſaiſit la mamelle de ſa mere, ſans jamais ſe méprendre.

Il y a des eſpeces dans la Nature où la femelle peut également ſervir à des mâles d'eſpeces différentes, & produire de tous deux; la brebis produit avec le bouc auſſi bien qu'avec le bélier, & produit toujours des agneaux des individus de ſon eſpece ; le bélier, au contraire ne produit point avec la chevre ; on peut donc regarder la brebis comme une femelle commune à deux mâles différens, & par conſéquent elle conſtitue l'eſpece indépendamment du mâle.

Il y a des béliers qui n'ont point de cornes; on en voit beaucoup en Angleterre ; mais ceux qui en ont paſſent pour être plus ardens & plus propres à féconder les brebis. On doit choiſir pour couvrir les brebis, & pour ſe procurer une belle race, les béliers qui paroiſſent les plus vigoureux & les plus propres à la génération. Tels ſont ceux dont les teſticules ſont les plus gros, qui ſont les plus garnis de laine dans les endroits où il en manque ordinairement. Ils doivent avoir la tête groſſe, le nez camus, le front large, les yeux noirs & gros, les oreilles grandes, le corps long & élevé, l'encolure & le rable large, le ventre grand, & de belles cornes, quoique ces armes les rendent dangereux ou incommodes dans un troupeau ; mais pour les empêcher de daguer, on leur perce les cornes près des oreilles, à l'endroit où elles ſe courbent;

d'autres

d'autres fois on attache à la racine des cornes un morceau de planche garni de pointes de fer tournées du côté du front, qui piquent l'animal toutes les fois qu'il donne un coup de tête. Les brebis dont la laine est la plus abondante, la plus touffue, la plus longue, la plus soyeuse & la plus blanche, sont aussi les meilleures pour la propagation; sur-tout si elles ont en même temps le corps grand, le cou épais & la démarche légere. On observe aussi que celles qui sont plutôt maigres que grasses, produisent plus sûrement que les autres. On ne doit permettre au bélier de faire usage de ses forces qu'à l'âge de trois ans; un seul peut suffire à vingt-cinq ou trente brebis. Au bout de huit ans il n'est plus guere propre à la génération de l'espece. Alors on le bistourne, afin de le faire engraisser; mais sa chair tient toujours un peu de l'odeur & du goût de celle du bouc.

Quoique la toison d'un bélier soit entiérement blanche, on prétend qu'il ne produit que des agneaux tachetés, lorsqu'il a la moindre tache à la langue ou au palais. On ne voit en France que des moutons blancs, bruns, noirs & tachetés; il y en a de roux en Espagne, & de jaunes en Ecosse.

La brebis & les moutons sont d'un tempérament très-délicat. La fatigue les abat; la grande chaleur, l'ardeur du soleil les incommodent autant que l'humidité, le froid & la neige: ils sont sujets à un grand nombre de maladies, dont la plupart sont contagieuses. Les mauvaises herbes qu'ils peuvent rencontrer dans les pâturages y contribuent beaucoup; notamment la crapaudine & une espece de renoncule, appellée par les paysans *douve*, & en latin *ranunculus longifolius palustris* (*Gasp. Bauh. Pin.*) cependant la crapaudine, *sideritis*, ne leur est point encore si dangereuse que cette espece de renoncule. Les moutons sont quelquefois tourmentés par un insecte qui dépose ses œufs dans leur nez. C'est un OESTRE. *Voyez l'article* Mouche des vers du nez des Moutons.

Les Bergers appellent du nom de *claveau* ou *clavelée*, ou *clavin*, une maladie qui fait beaucoup de ravages parmi les brebis; c'est une espece de petite vérole qui est beaucoup moins dangereuse dans le printemps & l'automne qu'en été & en hiver. Cette maladie se manifeste par des pustules ou boutons qui s'élevent sur tout le corps de l'animal, & principalement sur les parties dénuées de laine. L'éruption est retardée ou accélérée selon la température de l'air, la force & l'âge des bêtes, & que le troupeau est plus ou moins nombreux. En un mot les

périodes & les circonſtances de cette maladie ont beaucoup de reſſemblance avec ceux de la petite vérole qui affecte les hommes. Conſultez le Traité intitulé : *Médecine des Bêtes à laine.* Il paroît que le véhicule de ce venin contagieux, de même que de la plupart des maladies épidémiques ou épizootiques, eſt l'air. En effet une brebis attaquée du virus variolique, communique très-rapidement ce mal à tout un troupeau. Une obſervation bien digne de remarque, c'eſt que tous les agneaux qui naiſſent de brebis infectées, ne ſont point attaqués, même en tetant leur mere durant tout le cours de la maladie. Ces agneaux n'auroient-ils pas eu la maladie dans le ventre de la mere ? Dès que le *clavin* ſe manifeſte, la brebis devient triſte & languiſſante ; il faut auſſi-tôt la mettre dans une étable à part, vaſte, plus aérée en été qu'en hiver. Il faut faire prendre du ſoufre ou de l'aſſa fœtida en poudre à l'animal, à la doſe d'une demi-once mêlée avec du ſon & un peu de ſel marin. L'un de ces remedes agit par tranſpiration, & l'autre par les urines. Il faut auſſi faire uſage d'un ſéton enduit de baſilicum. On propoſe aujourd'hui d'inoculer le *clavin* à l'inſtar de l'inoculation de la petite vérole.

Les brebis mettent bas difficilement : auſſi eſt-on ſouvent obligé d'aider à leur accouchement : elles avortent fréquemment, & demandent beaucoup plus de ſoins qu'aucun des autres animaux domeſtiques. On ne laiſſe point teter à l'agneau le premier lait contenu dans les mamelles de ſa mere, parce que ce lait, dit-on, eſt gâté, & feroit beaucoup de mal à l'agneau ; mais c'eſt une erreur.

La ſaiſon de la chaleur des brebis eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin d'Avril. Cependant elles ne laiſſent pas de concevoir en tout temps, ſi on leur donne, auſſi bien qu'au bélier, des nourritures qui les échauffent, comme de l'eau ſalée & du pain de chenevis. Elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du ſixieme : elles ne produiſent ordinairement qu'un agneau, & quelquefois deux. Dans les climats chauds elles peuvent produire deux fois par an ; mais en France & dans les pays plus froids, elles ne produiſent qu'une fois par année. En été on peut traire les brebis deux fois par jour, & une fois en hiver : on fait avec leur lait d'excellens fromages, ſur-tout en le mêlant avec celui de vache.

Les brebis & les moutons aiment beaucoup le ſel, qui leur eſt en effet très-favorable ; car on a obſervé que quelques troupeaux avoient été

garantis de maladies contagieuses par l'usage du sel, ainsi que des troupeaux de vaches & autres bêtes à cornes; ce sel produit un effet merveilleux; il leur facilite la digestion; & ces animaux extraient de la même quantité d'herbes une plus grande quantité de substance nutritive, ce qui leur procure une plus grande abondance de lait. On est dans l'usage en Languedoc de ne donner du sel aux bestiaux que pendant l'hiver. La quantité qui leur suffit est une livre de sel en huit jours pour vingt moutons: on a soin de les empêcher de boire le reste du jour où ils ont mangé du sel; ils ont ensuite un grand appétit. Les laines des moutons qui usent de sel, sont plus belles & meilleures. Il n'y a que le Gouvernement qui puisse faciliter cet usage important, en diminuant le prix du sel; ce seroit une perte passagere qui tourneroit en plus grand émolument. *Voyez le Tome I des Mémoires présentés à l'Académie Royale des Sciences.*

La chair des moutons qui paissent dans un terrain sec & dans des pacages ou prés salés, acquiert un goût des plus agréables (tels sont les moutons de Dieppe, connus sous le nom de *moutons de pré salé;* ceux de Ganges en bas Languedoc, & ceux de la plaine de la Crau en Provence). Aussi dans quelques bergeries a-t-on soin de mettre dans quelqu'endroit un sac de sel ou une pierre salée, que les moutons vont tous lécher tour-à-tour.

Rien ne contribue plus à l'engrais des moutons que l'eau prise en grande quantité; & rien ne s'y oppose davantage que l'ardeur du soleil; mais ceux qui les ont engraissés de cette maniere, & même de toute autre, doivent s'en défaire aussi-tôt qu'ils sont engraissés; car on ne peut jamais les engraisser deux fois, & ils périssent tous par la maladie du foie.

La castration doit se faire à l'âge de cinq ou six mois, ou même un peu plus tard, au printemps ou en automne dans un tems doux. Cette opération peut se pratiquer de deux manieres. La plus ordinaire se fait par incision en enlevant les testicules; mais on peut aussi simplement lier avec une corde les bourses au-dessus des testicules; & l'on détruit par cette compression les vaisseaux spermatiques.

Tous les ans on fait la tonte de la laine des moutons, des brebis & des agneaux. Dans les pays chauds, où l'on ne craint pas de mettre l'animal tout-à-fait à nud, l'on ne coupe pas la laine, mais on l'arrache, & on en fait souvent deux récoltes par an. En France & dans les climats plus froids, on se contente de tondre les moutons une fois par

an. Le temps le plus favorable eſt au mois de Mai ; la toiſon a le temps de recroître pour garantir les moutons du froid de l'hiver. La laine du cou & du dos des moutons eſt de la premiere qualité : celle qui recouvre les autres parties eſt moins bonne. La laine blanche eſt plus eſtimée que celle qui eſt colorée, parce qu'à la teinture elle peut prendre toutes ſortes de couleurs. La laine liſſe vaut mieux que la laine crépue.

Les laines d'Italie, d'Eſpagne & même d'Angleterre, paſſent pour être plus fines que les laines de France, & la France ſe voit néceſſitée d'acheter fort cher de l'Etranger des laines longues, blanches, fines & ſoyeuſes qu'elle pourroit tirer de ſon propre fonds, ainſi que le prouve un bon Citoyen dans un Mémoire qui a pour titre : *Conſidérations ſur les moyens de rétablir en France les bonnes eſpeces de bêtes à laines.* Cet objet mérite tellement d'attirer notre attention par ſa grande utilité & par ſon importance pour la richeſſe de l'Etat, que l'on va préſenter un tableau raccourci des vues de ce Patriote.

La France, ainſi que le prouve très-bien cet Auteur, a été en poſſeſſion, pendant près de ſix ſiecles, de produire d'excellentes laines de toutes les qualités, & ſi belles, que l'Etranger étoit obligé de venir ſe fournir en France des laines & même des étoffes dont il avoit beſoin. Elle a perdu cet avantage depuis que l'Eſpagne & l'Angleterre, la Hollande & la Suede ont eu le ſecret de perfectionner la qualité, & d'augmenter la quantité de leurs laines par l'importation d'une race étrangere meilleure que celle du pays.

L'avantage qu'a eu la France autrefois, elle le peut recouvrer. Le climat & les pâturages qui influent tant ſur la qualité des laines, ſont les mêmes qu'autrefois, peut-être même ces derniers ſont-ils perfectionnés. Les véritables moyens à employer ſont d'importer & de multiplier en France de bonnes eſpeces de moutons, & des races choiſies & appropriées au climat & à l'eſpece de pâturage des Provinces où on les renouvellera ; car on a dans la France pluſieurs ſortes de climats, & qui ſont pour le moins auſſi avantageux pour élever les moutons, que ceux des voiſins qui nous ont ſupplantés. Les ſoins que l'on prendra de ces animaux influent auſſi beaucoup ſur la beauté de leurs laines.

Il eſt utile de détruire un préjugé enraciné depuis long-temps, & de montrer dans le dernier degré d'évidence que la France poſſede des laines de la même qualité que celles d'Angleterre. L'Auteur, d'après lequel nous parlons, s'eſt aſſuré, par un examen exact, que la laine des

plus beaux *moutons de Flandre*, eſt d'une qualité ſemblable à celle d'Angleterre, en longueur, en blancheur & en fineſſe. Après avoir fait paſſer par un Ouvrier intelligent une peau en ſuin d'un mouton de la meilleure eſpece des environs de Lille en Flandre, il obſerva que lorſqu'on enlevoit la ſuperficie de la toiſon où la fiente avoit ſéjourné, & qui avoit une couleur jaune-ſale, le reſte étoit d'une blancheur éclatante. Les flocons de la mere laine de cette toiſon avoient ſept pouces de longueur; encore faut-il obſerver que l'on avoit tué l'animal cinq mois avant le temps de la tonte: les filets de la laine préſervée reſſembloient à de la ſoie blanche, tant ils étoient fins & luiſans. Cette laine comparée à celle d'Angleterre filée, car on ne la reçoit jamais autrement en droiture, ne préſenta pas la moindre différence en qualité. Il ſuit donc de ces obſervations, que l'on pourroit recueillir, ſans ſortir du Royaume, en tenant les bêtes à laine proprement, & en en prenant les ſoins néceſſaires, des laines auſſi longues, auſſi blanches & auſſi fines que celles d'Angleterre.

Le François ayant la manie de préférer les matieres étrangeres à qualité égale à celles de ſon crû, les Marchands ſont convenus dans le commerce de vendre ſous le nom de *laine d'Angleterre* la belle laine de Flandre triée, qui, ainſi que celle d'Angleterre, ſe vend juſqu'à cent ſous la livre. Les Hollandois en uſent de même, & on a recours à la même ſupercherie pour certaines étoffes de ſoie.

S'il exiſte quelque légere différence entre nos belles laines de Flandre & celles d'Angleterre, c'eſt que les nôtres ne prennent pas auſſi bien la teinture de couleur de feu que celles d'Angleterre, défaut qui diſparoîtra dès qu'on aura ſoin de tenir proprement les bêtes à laine.

On peut faire de toutes les qualités de laines deux claſſes principales, & rapporter toutes les laines courtes à la claſſe des laines d'Eſpagne, les longues à la claſſe de celles d'Angleterre. Le Rouſſillon, le Languedoc, le Berry, ſont des qualités d'Eſpagne; les moutons de ces Provinces donnent ordinairement quatre livres d'une laine qui differe peu de celle que donnent les moutons des plaines de Ségovie en Eſpagne. Les moutons Flandrins, qui ſont notre eſpece la plus groſſe, donnent depuis huit juſqu'à dix livres de laine de la même eſpece que celle d'Angleterre. En jetant ainſi un coup d'œil général ſur les diverſes Provinces du Royaume, on voit qu'elles ſont propres à nourrir diverſes eſpeces de moutons.

Comme il y a une analogie, un rapport essentiel entre les pâturages, la laine & la chair des moutons, il faut nécessairement assortir les pâturages à chaque espece de moutons. L'espece de mouton choisie, que l'on fera paître sur le penchant des collines, sur les pelouses d'herbes fines, donnera une laine fine, courte & très-belle. L'espece dont la corpulence demande une nourriture plus substantielle, donnera dans des pâturages abondans & sous un climat favorable, une laine longue, belle & soyeuse. La France pourroit donc se passer de tout secours étranger en perfectionnant, multipliant les bonnes races, supprimant les moindres, & appropriant chaque espece de mouton au climat & à la nourriture qui lui est propre.

Un coup d'œil jeté sur la maniere dont les Etrangers s'y sont pris pour nous supplanter dans cette espece de commerce, sera peut-être très-propre à ranimer notre émulation, & à nous faire profiter de leurs leçons pour recouvrer notre ancienne supériorité.

Vers le milieu du quatorzieme siecle, Dom Pedre IV, Roi de Castille, ayant appris qu'il y avoit en Barbarie des moutons qui faisoient à leurs propriétaires un grand profit, fit venir en Espagne un certain nombre de cette belle espece de béliers & de brebis, voilà l'origine des belles laines de Castille. Cette race de moutons transportée en Espagne réussit assez bien pendant deux siecles. Le Cardinal Ximenès la voyant dégénérer, fit venir de nouveau des béliers de Barbarie de la plus belle espece. En Ministre intelligent, il eut soin d'exciter parmi les Espagnols une noble émulation pour le soin des troupeaux, ensorte qu'encore aujourd'hui des Chefs de familles très-distinguées se font un plaisir de visiter eux-mêmes leurs troupeaux, & que le jour de la tonte, jour d'une nouvelle source de richesse, est célébré par des fêtes. Les Espagnols se souviennent que les Rois étoient autrefois propriétaires de la plus grande partie de ces troupeaux: de-là ce grand nombre d'ordonnances, de lois pénales, de privileges & d'immunités, établis sous différens regnes pour la conservation & le gouvernement des troupeaux; de-là cet ancien Tribunal formé sous le titre de *Conseil du grand troupeau royal*. C'est par une telle attention que les moutons rapportent annuellement dans le trésor plus de trente millions de réaux: aussi les Rois d'Espagne dans leurs ordonnances les appellent-ils *le précieux joyau de la Couronne*. Tout cela annonce de quelle importance est pour la Nation ce genre de richesses. La Nature s'embellit & se perfectionne sous la

main du riche possesseur ; cette émulation de soutenir la bonne race des moutons par le choix des béliers, est même devenue en Espagne une sorte de jalousie si grande, qu'on a vu de riches particuliers payer jusqu'à deux cents ducats un excellent bélier. Ce sont ces mêmes soins qui leur procurent des chevaux d'une si belle forme, & d'une taille si élégante. *Voyez à l'article* CHEVAL.

Au quinzieme siecle, Edouard IV, Roi d'Angleterre, fit venir, avec la permission du Roi d'Espagne, trois mille bêtes blanches de cette belle race de moutons dont on vient de parler. Par la sagesse de l'administration, l'Angleterre, au bout de quelques années, fut peuplée de cette précieuse espece. On forma des écoles de bergers, on leur donna les instructions nécessaires, on parvint par dégrés à habituer les moutons qui passoient d'un climat sous un autre bien différent, à supporter le froid de l'hiver en plein air au milieu d'un parc. L'Angleterre nous supplanta alors par les soins qu'avoit eus le prédécesseur d'Edouard, d'attirer en Angleterre les ouvriers François. La Reine Elisabeth eut l'attention de renouveller cette race de moutons pour l'empêcher de dégénérer.

Toutes les laines d'Angleterre ne sont pas de la même beauté ; les Anglois ont trois sortes de bêtes à laine ; l'espece commune qui est l'ancienne, & dont les toisons ne valent pas mieux que nos grosses laines de Picardie : l'espece bâtarde produite par les béliers d'Espagne & les brebis d'Angleterre, dont la laine tient le milieu pour la bonté ; & enfin la troisieme espece qui est celle d'Espagne. Il est digne de remarque que le séjour des bêtes Espagnoles en Angleterre a fait changer leur laine de nature. Elle est beaucoup plus longue, mais moins fine que celle d'Espagne, apparemment par la nature des pâturages & du climat. Elle est aussi plus blanche & plus nette, parce qu'on y a attention de tenir les troupeaux plus proprement qu'en Espagne. Une des causes en général qui peut contribuer le plus à la beauté & à la blancheur des laines, c'est la méthode de laver la toison sur le corps des moutons, sur-tout lorsqu'on fait usage d'eau savonneuse, telle qu'en donnent quelques fontaines ; ce lavage purifie parfaitement bien les laines.

Au siecle passé les Hollandois convaincus par l'exemple des pigeons, des poules-d'Inde & d'autres animaux transplantés, que les especes de la vaste contrée des Indes Orientales, accoutumées une fois à l'air de l'Europe, y deviennent plus fécondes & y multiplient à souhait,

transſporterent des Indes Orientales une eſpece de béliers & de brebis, haute, alongée, groſſe de corſage, & dont la laine égaloit preſque les laines d'Angleterre en fineſſe & en bonté. Cette race, tranſplantée dans le Texel & dans la Friſe Orientale, y réuſſit au point que les femelles donnoient quatre agneaux par année. En général l'expérience a toujours démontré que les moutons proſperent lorſqu'ils ſont accoutumés au froid, & qu'ils ne ſouffrent point d'altération en paſſant d'un pays chaud dans un pays froid. Il en eſt tout autrement, lorſqu'on les tranſporte d'un climat froid ſous un ciel beaucoup chaud.

Dans le Texel on retire de ces moutons tranſplantés des Indes Orientales, des toiſons qui donnent depuis dix juſqu'à ſeize livres d'une laine longue, fine & ſoyeuſe, dont on fait commerce ſous le nom de laine d'Angleterre. Les Hollandois permirent aux Flamands de tranſporter quelques bêtes Indiennes aux environs de Lille & de Varneton; elles y réuſſirent ſi bien, que toute l'eſpece tranſplantée des Indes en prit le nom de *moutons Flandrins*.

Les Suédois, quoique ſous un climat plus rigoureux, ont auſſi tranſporté chez eux des bêtes à laine de la meilleure eſpece d'Angleterre & d'Eſpagne; & par les ſoins qu'ils en ont pris, ils recueillent préſentement des laines auſſi belles que celles d'Angleterre & d'Eſpagne. Voyez le *Diſcours ſur la race des Brebis à laine fine*, prononcé par M. *Alſtroemer* dans l'Académie Royale de Stockolm, le 25 Avril 1770. Ce diſcours eſt rempli de recherches très-ſavantes & très-curieuſes.

De ſemblables exemples ne doivent-ils pas nous animer? Que l'on multiplie cette eſpece de *mouton Flandrin*, qu'on en conſerve la race pure & ſans mélange, qu'on la répande dans toutes les Provinces où elle peut trouver à ſe nourrir, & on ſe procurera par la ſuite des moutons couverts d'une belle laine & en grande quantité; car le mouton a ordinairement près d'un tiers de laine de plus que le bélier & la brebis. Que l'on multiplie dans le Cotentin, preſqu'Iſle de la Normandie, l'eſpece de bêtes à laine d'Angleterre: la nature du pâturage, la diſpoſition du lieu, tout annonce qu'on y recueillera une laine pareille à celle des plus belles toiſons d'Angleterre. Que l'on répande enſuite ces eſpeces dans les différentes Provinces, ſuivant la nature de leur climat.

C'eſt dans l'original même qu'il faut voir les cauſes qui ont fait dégénérer juſqu'ici les meilleures eſpeces de moutons dans nos différentes Provinces, les abus qui ont nui à la perfection des laines de France, & les

les divers moyens proposés sur l'exemple des étrangers pour rétablir cette branche de commerce ; tels sont les soins de former des écoles de bergers, & ce qui concerne les parcs & les étables. Cet objet, d'un détail absolument économique, deviendroit ici trop long. Les vues de cet excellent citoyen pourroient peut-être devenir aussi très-utiles, appliquées à une autre espece d'animaux domestiques, dont on retire déja tant d'avantages, je veux parler de la *chevre* & du *bouc*. Voyez à l'article BOUC.

La France ne tirant pas tout le profit possible de son propre fonds, & employant beaucoup de matieres dans ses manufactures, est obligée de tirer aussi des laines du Levant par la voie de Marseille. Smyrne & Constantinople fournissent les meilleures. La laine nouvelle est toujours préférable, parce que, gardée dans le magasin, elle jaunit & devient huileuse. Lorsqu'on embarque la laine du Levant, il faut qu'elle soit extrêmement seche, de peur que l'humidité ne s'y mette & ne l'échauffe.

On donne, dans le commerce, le nom de *laine de chevron*, à une sorte de laine noire, rousse ou grise, que l'on tire du Levant : la noire est la plus recherchée ; elle entre dans la fabrique des chapeaux. On distingue aisément cette laine parmi les autres, par la perfection de sa couleur, par sa finesse, par son odeur, qui approche de celle du musc, odeur qu'elle retient des chevres sur lesquelles on la tond. Il sembleroit qu'on devroit plutôt lui donner le nom de poil de chevron. Quoi qu'il en soit, toutes les nations qui trafiquent au Levant, enlevent de cette marchandise. *Voyez* pour l'histoire de la chevre, *le mot* BOUC. Il nous reste maintenant à faire mention de quelques especes de moutons qui méritent encore d'être connus ; tels que le mouton d'Islande, celui des îles Danoises, ceux du cap de Bonne-Espérance, &c.

Les moutons d'Islande sont petits ; ils ont, dit M. *Anderson*, le même sort que les chevaux du pays, c'est-à-dire qu'il n'y a point d'étable pour eux ni en été, ni en hiver. Cette espece de mouton reste toujours en pleine campagne, où ils se mettent à couvert sous les éminences des rochers, ou dans les creux des montagnes, & se nourrissent comme ils peuvent, étant pour ainsi dire abandonnés à eux-mêmes.

Ils vivent toujours avec les chevaux, qu'ils suivent par-tout en hiver, pour profiter dans les fortes gelées du peu de mousse qui reste à découvert dans les creux que les chevaux font pour eux-mêmes dans la neige, & où les moutons n'auroient pu atteindre à cause de la foiblesse

de leurs jambes: on a même souvent obfervé que, tourmentés par la faim, ils mangent le crin des queues des chevaux, ce qui leur forme bientôt une *égagropile* dans l'eftomac. Quand il neige avec un grand vent, ils quittent les montagnes, & courent comme s'ils vouloient devancer le vent; ils prennent alors la route de la mer, & s'y jettent quelquefois; en forte qu'il en périt fouvent de grandes quantités. Si au contraire ils fe trouvent furpris par une neige fubite, & fi confidérable, qu'ils en foient promptement couverts, alors ils fe joignent en très-grandes troupes, en mettant leurs têtes enfemble, & reftent immobiles en préfentant le dos à la neige; fouvent ils y périffent par le froid. La faim les oblige quelquefois de fe ronger réciproquement la laine, pour fe foutenir jufqu'à ce qu'ils foient fecourus. Les payfans connoiffent l'endroit où fe tient la troupe, par la vapeur qui s'en éleve. La laine de ces moutons eft fort groffe & rude; on ne la tond jamais, mais elle fe renouvelle tous les ans vers la S. Jean, après avoir formé fur le dos de l'animal une couverture compofée de fils entortillés, qui tombe d'elle-même tout à la fois comme une peau fuperficielle. Pour recueillir leurs toifons, on les affemble en leur donnant la chaffe. Un berger, accompagné de chiens bien dreffés, monte fur une colline, & ayant donné le fignal avec fa corne, les chiens fe détachent chacun de fon côté, & chaffent les moutons de tous les endroits, en les forçant d'entrer dans un certain parc immenfe, qui eft fort large fur le devant, & qui fe rétrécit peu-à-peu vers l'autre extrémité. Forcés dans ce retranchement, il eft aifé de les dépouiller d'une fourrure qui ne tient plus à leur peau.

Toutes les efpeces de moutons d'Iflande ont les cornes extrêmement grandes & entortillées ou tournées en fpirale; il y en a qui en ont deux, quelquefois quatre & quelquefois cinq, & une feule, dit-on, qui fort droite de la tête en avant. Au contraire les autres bêtes à cornes des autres pays n'en ont point du tout quand elles font tranfplantées dans cette île. Les cornes font d'un grand fervice aux moutons d'Iflande, pour les défendre contre les oifeaux de proie de toute efpece qui abondent dans ce pays défert.

Il y a cependant certains endroits de l'Iflande où le commerce confifte principalement en moutons; les payfans gardent chez eux les brebis, & envoient les béliers à la montagne.

Dans l'automne, lorfqu'il s'agit de tuer des moutons pour les vaiffeaux qui font à la rade, on les chaffe, par le moyen des chiens, en

préfence des Juges, afin que chacun puiffe retirer la bête qui porte fa marque.

Les moutons des îles Danoifes ou de Feroë font vagabonds comme ceux d'Iflande ; ils fe retirent dans l'hiver fous les rochers, & ils s'y tiennent ferrés entre eux autant qu'il eft poffible : ceux qui font bien échauffés au dedans de la troupe, vont relever de temps en temps ceux qui font en dehors, & qui vont à leur tour s'échauffer pour en relever enfuite d'autres. Quand la terre eft gelée & couverte de neige, au point qu'ils ne peuvent plus atteindre la bruyere ou la mouffe avec leurs pieds, ils fe mangent la laine les uns aux autres, & fe foutiennent par là jufqu'au dégel; dans l'été leur pâturage eft affez bon.

Les moutons du cap de Bonne-Efpérance font fort nombreux; leur chair eft de bon goût : les pauvres emploient la graiffe de ces animaux au lieu de beurre. La queue de ces moutons, ainfi que de ceux de Madagafcar, pefe quinze à vingt livres.

Les moutons des côtes d'Yeman & de Zeila ont la laine du corps blanche, & celle de la tête noire : il leur pend à l'extrémité du dos une groffe maffe de chair, d'où fort une queue femblable à celle du cochon de lait. Les moutons de la Gambra ont une queue fi groffe, fi graffe & fi pefante, que les Bergers font obligés de la foutenir fur une efpece de petit chariot, pour aider l'animal à marcher. La queue des moutons des Eleuthas en Tartarie, pefe jufqu'à quatre-vingts livres : ils ont une boffe fur le nez comme les chameaux, & les oreilles pendantes. Quelques-unes de ces bêtes ont jufqu'à fix cornes de différentes formes.

Les moutons de la côte de Malaguette ont une criniere affez femblable à celle du lion : ceux de la côte d'Or ont du poil au lieu de laine; c'eft ce qui a fait dire à Artus, qu'en ce pays le monde eft renverfé : les hommes y ont de la laine, & les moutons du poil. Les moutons de Guinée ont un bêlement abfolument différent de celui de nos moutons : ils font différens auffi par leur poil brun & noir.

Les moutons de la baie de Sambras font fort grands & d'une extrême beauté; ils ont auffi, au lieu de laine, un poil femblable à celui des chevres : le tour de leur queue a près de deux pieds.

Les moutons de l'Indoftan & de la Perfe ont une laine courte & très-fine, qui tombe d'elle-même en certains temps.

Dans l'Afrique, on donne le nom de *moutons de cinq quartiers* à un

animal qui differe de nos moutons par ses cornes & par sa queue qui est grosse & ronde, & qui s'alonge à mesure qu'il s'engraisse.

L'on a toujours remarqué dans ces contrées étrangeres, ainsi que dans les nôtres, que plus les climats sont froids & peu herbeux, plus les moutons sont couverts d'une laine roide, peu blanche, courte & mauvaise; mais que plus les climats sont doux ou tempérés, & les pâturages abondans, plus la laine des moutons & le poil des chevres sont fins, souples, longs & de bonne qualité. Une autre considération, c'est que si un mouton reste toute l'année dans le même endroit, & pendant les nuits d'hiver enfermé dans une bergerie bien close, sa laine sera grossiere; au lieu que si un mouton vit toujours en plein air (au moins dans une étable ouverte nuit & jour, & dont la litiere soit bien propre & enlevée tous les huit ou quinze jours), & qu'il voyage deux fois l'année, sa laine sera fine, ainsi qu'on le pourroit pratiquer dans le Dauphiné, dans la Provence, dans le Languedoc & d'autres Provinces méridionales, où les pacages montueux & les herbages sont convenables, observant toutefois de ne leur faire passer l'hiver que dans les plaines tempérées, & que le berger ne les laisse pas manquer de sel; ce qui sert beaucoup à entretenir la santé des moutons, & à rendre leur constitution plus ferme lorsqu'ils paissent sur des terres argilleuses; car si la terre de leur pâturage est un débris de terre calcaire, ils dédaignent le sel; & en effet ils n'en ont pas besoin. On ne peut encore qu'approuver ceux qui lavent par intervalles le corps des moutons avec une eau chargée de terre savonneuse.

Dans deux Mémoires lus à l'Académie des Sciences en 1768 & 1769, M. *Daubenton* rapporte les expériences qu'il a faites pour constater les avantages réels qui résultent de tenir les bêtes à laine en plein air pendant l'hiver, sans qu'il leur arrive même aucun accident. Il démontre que la sueur est plus à craindre pour les animaux ruminans que pour les autres, parce qu'elle suspend ou diminue la secrétion de la sérosité du sang qui est nécessaire pour la rumination. Les bêtes à laine étant en sueur lorsqu'elles ruminent, ont une double évacuation de sérosité: alors leur corps se desseche, le sang s'epaissit & s'échauffe, l'animal devient altéré, il boit plus qu'il ne convient à son tempérament: l'excès de transpiration & de chaleur prive la laine d'une partie de sa nourriture, ou la fait croître trop promptement, pour qu'elle prenne assez de

confiſtance. Ainſi en logeant nos bêtes à laine dans des étables où elles ſuent en été & en hiver, par des ſoins mal entendus, par une dépenſe inutile & même nuiſible, nous altérons leur ſanté & nous gâtons leur laine. La Nature a vêtu ces animaux, de façon qu'ils n'ont pas beſoin de couvert. Le froid, la pluie, ni les injures de l'air dans nos climats, ne leur font point de mal : ils ne craignent que la grande chaleur. M. *Daubenton* a fait parquer en plein air, nuit & jour, ſans aucun abri, un petit troupeau pendant tout l'hiver de 1768. Ces animaux, tous de la race des bêtes à laine de l'Auxois, étoient placés dans un lieu expoſé au Nord, & l'un des plus froids du canton ; ils ont éprouvé des gelées qui ont fait deſcendre le thermometre de *Réaumur* juſqu'à quatorze degrés & demi au-deſſous de la congélation ; ils ont été expoſés à des vents très-froids & très-violens, à des pluies continuelles, à des brouillards, au givre & à la neige ; ils ont ſubi toutes ſortes d'épreuves des intempéries de l'air, & cependant ils ont été plus ſains, & même par la ſuite plus vigoureux que ceux que l'on avoit renfermés dans des étables. L'épaiſſeur de la laine, ſon ſuint, empêchent l'eau de la pluie de pénétrer juſqu'à la peau de l'animal, & la partie de la laine qui ſe mouille eſt bien plutôt ſéchée au grand air que dans les étables. Des brebis ont mis bas lors de ces fortes gelées, & les agneaux, comme les meres, n'en ont eu aucun mal. Notre Obſervateur prétend qu'en gouvernant ainſi les bêtes à laine, il n'y a point de moyen plus sûr pour les maintenir en bonne ſanté, pour leur donner de la vigueur, pour les préſerver de la plupart des maladies auxquelles elles ſont ſujettes, pour donner un meilleur goût à leur chair & pour rendre la laine plus blanche, plus abondante & de meilleure qualité. A la force du raiſonnement ſe joint ici l'authenticité des faits : ce ſont des innovations dont on démontre le ſuccès au doigt & à l'œil. Les économes vraiment citoyens doivent mettre en pratique un exemple auſſi palpable : il n'y a qu'à gagner, puiſque l'on augmentera la vigueur du bétail & la bonne qualité de la laine ; ſa quantité, & les peaux ſont auſſi plus grandes & plus fortes. Voilà le meilleur moyen pour relever l'eſpece des bêtes à laine en France, y multiplier, y maintenir de bonnes races, & procurer à la Nation les laines néceſſaires pour ſes manufactures. Nous pouvons atteſter, comme témoins oculaires, que les Anglois, les Ecoſſois, les Irlandois ne retirent à l'étable en aucun temps leurs moutons & autres beſtiaux. Il y a ſeulement quelques endroits où on les met à demi-abri, mais en plein champ,

au moyen de toîts foutenus par des perches, & où l'on arrange des rateliers que l'on garnit de bons fourrages; mais c'eft uniquement quand la terre eft couverte de neige.

En Aftronomie on donne auffi le nom de *bélier* au premier des douze fignes du Zodiaque. *Voyez le mot* CONSTELLATION.

BELLE-DAME. Efpece de papillon diurne très-beau, très-agile, qui voltige toujours fur les fleurs du chardon, fur les *cirfium*, & s'en nourrit. Ses premieres aîles font dentelées, de couleur brune, & panachées en blanc & noir; les fecondes portent la figure de cinq yeux fur leur furface inférieure qui eft marbrée de gris, de brun & de blanc. Ce papillon vient d'une chenille épineufe, grife, avec une raie jaunâtre fur le dos.

BELLE-DAME, *bella-dona aut folanum lethale*, *feu maniacum*. Plante qui s'éleve à la hauteur de deux coudées, reffemblante à la *morelle d.s jardins*, mais plus grande & plus velue. Ses fleurs font en cloches, découpées en cinq quartiers, rayées, un peu velues, d'un pourpre noirâtre: aux fleurs fuccedent des fruits prefque fphériques, mous, femblables à un grain de raifin, noirs, luifans, remplis d'un fuc vineux.

Cette plante croît affez volontiers autour de Chantilly, à neuf lieues de Paris; elle fe trouve autour des forêts, le long des murailles & des haies ombragées: il eft utile de la connoître, car l'ignorance des effets de fon fruit a été fatale à plus d'une perfonne. Il eft parlé de jeunes Anglois qui, preffés de la foif dans un voyage, mangerent imprudemment des baies de *bella-dona;* ils moururent fous dans un demi-affoupiffement. De deux jeunes gens qui dans le jardin des plantes de Leyde mangerent deux ou trois de ces baies, l'un mourut le lendemain, & l'autre fut très-mal. On eft d'abord attaqué d'un court délire; on fait des éclats de rire & différentes gefticulations même audacieufes; enfuite on tombe dans une véritable folie, après cela dans une ftupidité femblable à celle d'une perfonne ivre furieufe, & qui ne dort pas; enfin l'on meurt. On trouve dans le *Recueil périodique de Médecine*, Août 1759, une obfervation remarquable au fujet de deux jeunes filles qui furent frappées de manie & des fymptomes précédens, pour avoir mangé deux à trois baies de morelle furieufe, & qu'un Médecin guérit par l'ufage de l'émétique en lavage.

Le vinaigre, le fuc de limon, & en général tous les acides, paffent pour être les contre-poifons de toutes les efpeces dangereufes de morelle. Les feuilles de la *bella-dona* appliquées extérieurement en cataplafme,

ſont réſolutives. Ces remedes aſſoupiſſans ne doivent pas être appliqués, même à l'extérieur, ſans beaucoup de précaution.

M. *Gataker*, Chirurgien de Londres, vient de communiquer des Obſervations ſur l'uſage intérieur du *ſolanum :* on y lit que M. *Lambergen*, Profeſſeur à Groningue, a publié en 1754 l'hiſtoire d'un cancer guéri avec le *ſolanum lethale* ou la *bella-dona* (belle-dame) ; ce qui donna lieu à M. *Gataker* de travailler ſur cette plante. Il commença par le *ſolanum* de jardin ou la morelle, dont il prit lui-même l'infuſion avant de la donner à ſes malades. Il y trouva à-peu-près les mêmes vertus que dans le *ſolanum lethale.* Son uſage, dit-il, guérit les ulceres les plus invétérés, ramollit les parties adjacentes, & diſſipe les éruptions ſcorbutiques : un grain de cette feuille infuſé dans une once d'eau bouillante, pouſſe par la tranſpiration & les urines. La décoction de deux grains manque rarement de faire vomir : notre Auteur conſeille de ne commencer que par l'infuſion d'un demi-grain de la feuille, de ſe mettre enſuite au lit, & de continuer un peu plus long-temps l'uſage du remede. M. *de Haller* obſerve ici que l'uſage interne de la *bella - dona* eſt entierement tombé. C'eſt, dit-il, un poiſon violent & narcotique, qui a pu diminuer l'irritabilité des fibres ; mais il prétend qu'il ne change pas la nature des ſucs corrompus.

Les Italiens ont donné à cette plante le nom de *bella-dona*, qui ſignifie *belle-dame ;* parce que les Dames d'Italie font avec le ſuc ou l'eau diſtillée de cette plante, un fard dont elles ſe frottent le viſage pour blanchir la peau. Des Peintres en miniature font macérer le fruit de cette plante, & en préparent un très-beau vert. *Voyez* MORELLE.

BELLE-DE-JONC. *Voyez à l'article* PLANTE.

BELLE-DE-NUIT. Plante que l'on cultive pour l'ornement des jardins dans l'automne, & que quelques-uns rapportent au genre de la plante appellée *jalap.*

La belle-de-nuit eſt originaire du Pérou ; auſſi l'appelle-t-on quelquefois *merveille du Pérou.* On lui donne le nom de *belle-de-nuit*, parce que ſes fleurs ne commencent à s'épanouir qu'à l'approche de la nuit : l'impreſſion des rayons de la lumiere les fait refermer. C'eſt parmi les végétaux une petite maîtreſſe, qui dérobe aux ardeurs du ſoleil & à l'éclat de la lumiere la délicateſſe de ſes couleurs : le jour la bleſſe ; mais lorſqu'il vient à baiſſer, elle déploie ſes richeſſes, ſes fleurs ſe développent, elle étale dans un parterre ſes graces & ſes atours.

Cette plante s'éleve à la hauteur de deux pieds. Ses feuilles ſont d'un beau vert, ſes fleurs ſont en entonnoir, de couleur rouge ou jaune, ou mêlée de blanc. Aux fleurs ſuccede le fruit qui a la forme d'une capſule à cinq angles.

On prétend que la racine dont on fait uſage dans les boutiques ſous le nom de *jalap*, ſe tire d'une plante aſſez ſemblable à la belle-de-nuit, & qui n'en differe que parce que ſon fruit eſt plus ridé : c'eſt une eſpece de *liſeron d'Amérique.* On prétend encore que la plus grande différence qui exiſte entre ces deux plantes, dépend ſans doute de celle qu'apporte le climat ; car la racine de la *belle-de-nuit*, quoique cultivée en Europe, eſt auſſi purgative à la doſe de deux gros. Cependant M. *Haller* & d'autres Botaniſtes inſtruits, diſent que le jalap eſt la racine d'une eſpece de convolvule d'Amérique, au lieu que la belle-de-nuit eſt d'un genre très-différent des convolvules par le fruit, & par la poſition de la fleur.

BELLES-DE-JOUR. Nom donné aux plantes dont les fleurs ne s'ouvrent que le matin, & ſe ferment à l'approche de la nuit ; telles ſont les fleurs du genre des *malvacées.* Voyez ce mot.

BELLUGE ou BELOUGA. C'eſt le grand *eſturgeon.* Voyez ce mot.

BELUGO *Voyez* MILAN MARIN.

BELVEDERE ou BELLE-A-VOIR. On prétend que c'eſt un chénopode. *Dodonée* la nomme *oſyris.* Par ſes feuilles elle reſſemble un peu à la linaire, & eſt auſſi commune à la Chine que le ſaule : ſa racine eſt fibreuſe ; ſes tiges ſont droites, fort rameuſes, cannelées, rougeâtres vers le ſommet, & s'élevent en Avril & Mai à la hauteur de trois à quatre pieds : ſes branches forment naturellement une pyramide : ſes feuilles ſont vertes, étroites, longuettes, pointues, peu velues, attachées ſans queue le long des rameaux : ſes fleurs ſont compoſées chacune de cinq pétales diſpoſés en roſe, & de pluſieurs étamines : il leur ſuccede des ſemences menues & noirâtres : elles mûriſſent en automne.

Cette plante eſt en vigueur en été, & eſt très-agréable à la vue. Le Docteur *Marquet*, dans ſon Dictionnaire portatif des Herboriſtes, lui attribue une vertu apéritive, déterſive, atténuante, propre pour enlever les obſtructions du foie & de la rate, ſoit qu'on l'emploie intérieurement, ſoit qu'on l'applique extérieurement.

Le P. *du Halde*, dans une de ſes lettres datée de Pékin, & inſérée dans

dans le Recueil des Lettres édifiantes, fait connoître particulierement les vertus de cette plante. Les Botanistes François n'en font pas beaucoup de cas. Cette plante se nomme en chinois *sao-tcheou-tsao* ou *kive*, c'est-à-dire *plante pour les balais.* L'Herbier Chinois cite les vertus sans nombre de cette plante.

BELZEBUT. Espece de singe cercopitheque qu'on voit au Jardin du Roi, & qui a paru à Paris aux yeux du Public sous le nom de *belzebut.* Voyez CERCOPITHEQUE, & sur-tout l'article SINGE, où le belzebut est amplement décrit.

BEN. Petite noix de figure tantôt oblongue, tantôt arrondie ou triangulaire, couverte d'une coque blanchâtre, fragile, contenant une amande blanchâtre assez grosse : on l'apporte d'Egypte.

C'est le fruit d'un arbre appellé *glans unguentaria*, dont on voit la figure dans l'*Hortus Farnesianus :* arbre que *Belon* dit ressembler au bouleau, l'avoir vu auprès d'une montagne d'Arabie que l'on appelle *Pharagou*, dans le chemin qui conduit du Caire au mont Sinaï. Cet arbre porte deux sortes de feuilles, l'une simple & l'autre branchue ; la feuille branchue est assez semblable à un petit rameau de genêt ; ces rameaux de feuilles en portent d'autres petites à leurs nœuds.

On retire par expression de l'amande de la noix de ben une huile épaisse & une autre huile essentielle âcre, d'où dépend la vertu que l'on attribue à ces noix d'exciter le vomissement & de purger. Mais comme elles troublent l'estomac & qu'elles ont même quelque chose de caustique, on en a aboli l'usage parmi nous : on ne se sert qu'extérieurement de l'huile tirée par expression pour corriger les vices de la peau, & cette huile est presque toujours figée.

Les Parfumeurs recherchent beaucoup cette derniere espece d'*huile de ben*, parce qu'elle est très-propre pour tirer l'odeur des fleurs odorantes, puisqu'à peine se rancit-elle jamais ; la raison en est, dit M. *Bucquet*, qu'elle est éloignée de la fluidité, état favorable à la fermentation, & qu'étant sans odeur, elle n'altere point les odeurs des fleurs. Pour cet effet, on prend un vaisseau de verre ou de terre, large en-haut, étroit par le bas ; on y arrange de petits tamis de crin par étage ; ensuite on met des fleurs par lits sur ces tamis, & sur ces fleurs du coton cardé imbibé d'*huile de ben.* Cette huile se charge de l'esprit recteur des fleurs en quoi consiste l'odeur : on remet ce même coton sur de nouvelles

fleurs ; on exprime enſuite l'huile du coton, & elle a l'odeur de l'*huile eſſentielle* de ces plantes.

Il y a une autre ſorte de groſſe *noix de ben* triangulaire, qui s'appelle *mouringou.* C'eſt le fruit d'un arbre qui croît abondamment dans les ſables du Malabar, de Ceylan, *moringa Zeylanica*, *foliorum pinnis pinnatis*, *flore majore*, *fructu anguloſo.* Les Indiens le cultivent dans leurs jardins, à cauſe de ſa ſemence que l'on envoie vendre comme les féves au marché. Cet arbre eſt haut d'environ quatre toiſes, & gros d'environ cinq pieds. Son écorce eſt blanchâtre en dedans & noirâtre en dehors; d'une odeur & d'un goût de raifort ſauvage. L'écorce des branches eſt verte, & celle des racines jaunâtre. Les feuilles ſont aîlées, & les fleurs qui paroiſſent en Juin, ſont diſpoſées en grappes éparſes à l'extrémité des tiges. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes cylindriques, cannelées, à trois panneaux, dont les amandes ſont mûres vers la fin de l'année. Les Indiens préparent des pilules antiſpaſmodiques avec les feuilles, l'écorce de la racine & les fruits. *Hort. Malab. Tom. VI*, *page 19*, *tab. 11.*

BENARI. Eſpece d'Ortolan paſſager en Languedoc, qui devient très-gras, & qu'on ſert ſur les grandes tables comme un mets des plus exquis. *Voyez* ORTOLAN.

BENGALI. Nom donné à de petits oiſeaux du genre des moineaux : il y en a de bruns, à ventre bleu & de piquetés. Ces petits bipedes ſont d'une forme charmante, du plumage le plus agréable, de la groſſeur de la linotte : ils habitent l'Aſie, mais notamment le royaume de Bengale, ce qui les a fait appeller *Bengalis :* ceux-ci ont le deſſus du corps d'un joli gris & le reſte bleu, au-deſſus des yeux une tache pourpre ; ceux de Java ſont piquetés de petits points blancs ſur un plumage rouge différemment nuancé, comme du nougat : on les appelle *amandava.*

BENJOIN, *benzonium.* C'eſt une réſine ſeche, dure, fragile, inflammable, d'une odeur ſuave & pénétrante, ſur-tout lorſqu'on la brûle. Cette réſine découle naturellement ou par inciſion d'un grand arbre appellé *belzof*, lequel croît au royaume de Siam & dans les Iſles de Java & de Sumatra. M. *Linneus* le place parmi les *lauriers.* Voyez ce mot.

Quand l'arbre qui donne le benjoin a cinq ou ſix ans, on lui fait des

incisions à la couronne du tronc ; c'est de-là que découle cette excellente résine, qui est d'abord blanche, mais qui devient ensuite grisâtre, d'un rouge brun, maculé comme des amandes cassées ou du *nougat*, ce qui la fait appeller *benjoin amygdaloïde* ou *amandé*. Si on sépare cette résine dans le temps convenable, elle est belle & brillante ; mais si elle reste long-temps à l'arbre, elle devient brune, & il s'y mêle des ordures. Voilà ce qui fait la différence des deux sortes de benjoins en *sorte* & en *larmes*, qu'on trouve dans les boutiques.

On ne retire pas plus de trois livres de benjoin d'un même arbre. Comme les jeunes arbres donnent plus de résine que les vieux, les habitans ne les laissent pas croître au-delà de six ans, à compter de l'instant qu'ils commencent à donner de la résine.

Le benjoin se sublime en fleurs argentées, lorsqu'on le tient sur le feu dans une cucurbite entourée de sable & couverte d'un cornet de papier. Les fleurs de benjoin sont le sel essentiel que l'on retire par la sublimation. Ce sel a une saveur acide très-marquée ; il rougit le sirop de violettes, & fait effervescence avec les alkalis. Les sels neutres qu'il forme avec eux, n'ont pas encore été bien examinés. Ce sel de benjoin paroît être l'acide de ce baume rendu concret par une portion de son huile. Ces fleurs de benjoin sont employées dans les parfums, en Médecine pour les maladies du poumon, & dans la Chirurgie pour résister à la gangrene : on prétend qu'elles enlevent les taches de rousseur. La résine en nature, dissoute dans de l'esprit de vin, donne une teinture dont quelques gouttes jettées dans de l'eau, la rendent trouble & laiteuse ; c'est ce que quelques-uns appellent *lait virginal*. Les Dames en font usage à la toilette comme d'un cosmétique. Le benjoin en nature est aussi, selon M. *Bourgeois*, un très-bon remede dans la phthisie pour fondre & déterger les ulceres tuberculeux du poumon ; il est moins actif & stimulant que les fleurs qui sont, dit-il, très-efficaces dans l'asthme pituiteux.

On donne le nom de benjoin françois à l'*Impératoire*. Voyez ce mot.

BENÊT ou BENOIT. Nom donné à un poisson du cap de Bonne-Espérance, de la longueur & de l'épaisseur du bras : le benêt est vanté pour sa beauté : ses écailles sont grandes, d'un pourpre luisant, avec des raies de couleur d'or : ses yeux sont couleur de feu, & sa queue d'un beau rouge. Lorsqu'il est dépouillé de ses écailles, tout l'éclat de

ſa couleur pourpre ſe trouve auſſi ſur ſa peau. Sa chair eſt d'une teinte de cramoiſi, & cette couleur lui reſte après avoir été bouilli à l'eau. La chair de ce poiſſon, qui peſe entre ſix & huit livres, eſt d'un très-bon goût & facile à digérer.

BENITIER. Nom donné à une coquille de la famille des peignes : ſes oreilles ſont égales : la valve inférieure eſt très-convexe, & la ſupérieure un peu concave. *Voyez* PEIGNE.

BENOITE, GALIOT ou RECIZE, en latin *cariophyllata vulgaris.* C'eſt une plante dont la racine eſt un peu fibreuſe, & qui, lorſqu'elle croît dans un lieu ſec & chaud, & qu'on la recueille au printemps, a une légere odeur de *clou de girofle.* Sa couleur eſt brune-noirâtre ; ſes tiges ſont hautes d'une coudée, velues, branchues & alternes. Les fleurs de cette plante naiſſent au ſommet des rameaux & ſont en roſe, de couleur d'or, compoſées de cinq pétales & de pluſieurs étamines attachées au bord intérieur du calice ; il leur ſuccede une tête ſphérique compoſée de pluſieurs ſemences velues, terminées chacune, dit M. *Deleuze*, par un filet recourbé par le bout. Ce filet eſt plus alongé dans d'autres eſpeces, & garni de poils qui le font reſſembler à une plume. Les feuilles ſupérieures de la benoîte ſont d'un vert foncé, découpées en trois lobes, & accompagnées de deux petites aîles à la baſe de la queue.

Cette plante croît dans les haies, dans les bois & dans les lieux incultes aux environs de Paris. La racine fraîche contient beaucoup de ſel volatil, ce qui la rend très-utile dans les obſtructions de la tête : lorſqu'elle eſt ſeche, elle contient moins de ces parties volatiles, & eſt plus aſtringente. L'infuſion de cette racine dans du vin occaſionne la ſueur, & donnée au commencement du friſſon, facilite la guériſon des fievres intermittentes. On prétend qu'un ſachet de cette même racine coupée par morceaux, & mis dans un tonneau de biere, empêche cette liqueur de s'aigrir. Toujours eſt-il vrai que la tiſane faite avec toute la plante, eſt un vulnéraire très-utile dans les chûtes, & dans tous les cas où il y a à craindre qu'il n'y ait intérieurement du ſang extravaſé.

BEORI ou DANTE ou TAPIR. *Voyez* MANIPOURIS.

BEPOLE. *Voyez* NIMBO.

BERBE. Eſpece de quadrupede de la Guinée, C'eſt la *Foſſane.* Voyez ce mot.

BERBERIS. *Voyez* ÉPINE-VINETTE.

BERCE ou FAUSSE BRANC-URSINE, *ſphondilium vulgare, hirſutum.* C'eſt une plante qui croît dans les prairies humides, & fleurit en Mai & Juin. Sa racine eſt charnue & pleine d'un ſuc jaunâtre; elle pouſſe une tige creuſe, cannelée, qui ſoutient des feuilles couvertes en deſſus & en deſſous d'un duvet aſſez fin, & découpées en pluſieurs parties qui ſont aſſez reſſemblantes à celles du panais. On a donné à cette plante le nom de *branc-urſine*, parce qu'on a cru lui trouver quelque reſſemblance avec les pieds d'un ours. Ses fleurs ſont en ombelles, blanches ou purpurines, à cinq pétales inégaux; il leur ſuccede des graines applaties, rayées ſur le dos.

Les feuilles de la *berce* ſont émollientes. La ſemence & les racines ſont inciſives & apéritives. La racine appliquée en cataplaſme diſſipe les calloſités. Les Polonois & les Lithuaniens font avec ſes feuilles & ſa ſemence une ſorte de boiſſon qu'ils appellent *parſt*, & qui tient lieu de biere aux pauvres gens. Les lapins ſont friands des feuilles de cette plante. On fait quelquefois uſage du ſuc de cette plante aſpiré par le nez avec de l'eau de marjolaine, pour faire couler la pituite lorſqu'on eſt enchifrené; mais *Olaus Borrichius* dit dans les actes de Copenhague, en avoir vu des effets très-fâcheux: le viſage groſſit prodigieuſement, & la perſonne eſt attaquée de vertiges, d'inſomnie, &c. M. *Haller* dit que les membranes blanches de l'intérieur des tiges fiſtuleuſes de la berce, macérées & diſtillées, donnent un eſprit inflammable, que les Ruſſiens préparent dans le Kamtſchatka. On vante la berce, dit le même Auteur, pour guérir la *plica Polonica.* Voici, ſuivant M. *Steller*, l'uſage & les propriétés de cette plante chez les Kamtſchadales:

La berce leur eſt d'un auſſi grand uſage que la *ſarane.* Voyez ce mot. Ils en mettent dans leurs tartes & leurs ſoupes, & ne peuvent s'en paſſer dans leurs cérémonies ſuperſtitieuſes: elle eſt au nombre de leurs plantes douces. Lorſque les Ruſſes ſe furent établis dans ce pays, ils remarquerent qu'on pouvoit tirer de la berce une liqueur ſpiritueuſe, & c'eſt la ſeule eau-de-vie qu'on y vend aujourd'hui pnbliquement. La berce y eſt très-commune. Les habitans la cueillent & la préparent de la maniere ſuivante: ils coupent les pédicules des feuilles à l'endroit de leur inſertion, ils les ratiſſent avec un coquillage, & en font des paquets de dix chacun; dès que ces paquets commencent à ſentir, ils les enferment dans un ſac, & il s'y forme une pouſſiere douce qui provient vraiſemblablement du ſucre ou ſuc de la moëlle de la plante. Cette

prétendue *plante ſucrée*, comme ils l'appellent, approche, diſent-ils, du goût de la régliſſe: elle eſt aſſez agréable.

Ce ſont les femmes qui en font la récolte; elles ſont néanmoins obligées de mettre des gants; car ſon ſuc eſt ſi âcre & ſi cauſtique, qu'il fait élever des ampoules ſur la chair par-tout où il tombe. Quand les Ruſſes veulent en manger dans la ſaiſon du printemps, ils ſe contentent de la mordre, & prennent garde d'y toucher avec les levres. M. *Steller* dit avoir vu des perſonnes qui, pour n'avoir pas pris cette précaution, ont eu les levres, le menton, le nez & les joues couvers de puſtules; & quand elles crevent, l'enflure ne ſe diſſipe qu'au bout de huit jours.

Pour retirer de l'eau-de-vie de cette plante, on met pluſieurs braſſées de berce dans un petit vaiſſeau qu'on place dans un lieu chaud, où on le laiſſe juſqu'à ce que la liqueur fermente, ce qu'elle ne tarde pas à opérer; & ſouvent en caſſant le vaiſſeau. Après en avoir préparé d'autres de la même maniere, on les mêle enſemble, & le tout fermente au bout de vingt-quatre heures. On met les herbes & la liqueur qu'elles ont produites dans une chaudiere que l'on couvre ſeulement avec un chapiteau de bois, auquel on adapte un canon de fuſil. La premiere liqueur qui en ſort a la force de l'eau-de-vie. Cette eau-de-vie cohobée, c'eſt-à-dire diſtillée une ſeconde fois, produit un eſprit qui corrode le fer. Ce ſont les riches du pays qui uſent de cet eſprit rectifié; le peuple ſe contente de la premiere.

Le marc qui reſte dans l'alambic ſert à faire fermenter de nouvelles infuſions; quelquefois on le donne au bétail pour l'engraiſſer. Il convient d'obſerver que l'eau-de-vie qu'on retire de la plante ſans l'avoir ratiſſée, jette dans la mélancolie ceux qui en boivent, & leur cauſe des délires. Suivant les remarques de M. *Steller*, cette eau-de-vie eſt très-pénétrante & contient un eſprit acide qui noircit & coagule le ſang. Elle enivre pour peu qu'on en boive, & rend le viſage noir: il ſuffit d'en avaler quelques dragmes pour avoir pendant toute la nuit des ſonges affligeans, & le lendemain des inquiétudes & des frayeurs, telles qu'on ſe croit être menacé de grands malheurs; & ce qui eſt très-extraordinaire, c'eſt que notre Auteur a vu des gens qui ayant bu de l'eau froide le lendemain qu'ils s'étoient enivrés avec cette eau-de-vie, ſont retombés dans une ivreſſe qui les empêchoit de ſe pouvoir tenir debout. Les habitans ſe lavent les cheveux avec le ſuc qu'ils tirent de cette plante au printemps pour ſe garantir de la vermine, & trouvent

que ce remede eſt le ſeul qui leur réuſſiſſe. Parmi les Kamtſchadales, ceux qui veulent avoir des enfans, ne mangent point de la berce fermentée, dans la perſuaſion où ils ſont que cette plante ainſi préparée éteint la puiſſance reproductive..... Tel eſt l'extrait du détail hiſtorique ſur la berce par M. *Steller*. Que de propriétés étranges & oppoſées! Cette berce eſt-elle bien la nôtre? Eſt-ce le climat ou la préparation qui lui donnent de telles vertus? On lui a donné le nom de *ſphondilium*, parce que ſa ſemence a l'odeur déſagréable du *ſphondile*, eſpece de ver qui ronge les racines des plantes. On donne auſſi le nom de *berce* à la *gorge-rouge* & à la plante qui donne l'*opopanax*. Voyez ces mots & *grande Berce*.

BERGAMOTTE. *Voyez* CITRONIER.

BERGE. Nom donné aux rochers élevés à pic ſur l'eau. Il y a ſur la côte de Poitou des rochers que l'on appelle les *berges d'Olonne*.

BERGERONETTE, HOCHE-QUEUE, VATEMARE, BATTELESSIVE & LAVANDIERE, en latin *motacilla*. On donne ces divers noms à un petit oiſeau du genre du *bec-figue*, & dont il y a trois eſpeces différentes, l'une noire & blanche, l'autre jaune, & la troiſieme cendrée. Ces jolies eſpeces d'oiſeaux, qui fréquentent les rivieres & les prairies, ſuivent les troupeaux dans les champs, & ſe font remarquer par le branlement continuel de leur queue, qui eſt fourchue & plus longue que leur corps, d'où leur eſt venu le nom de *hauſſe-queue* ou *hoche-queue*, ou *batte-queue*: ils ſont de la forme la plus élégante, volent rarement, & ne vont jamais loin ſans ſe repoſer. Ils ſe nourriſſent de petits vers & d'inſectes aquatiques. Ces oiſeaux nichent dans les blés, font leur nid avec des brins d'herbes, & mettent dans le fond une couche de poils qu'ils ramaſſent à la ſuite des beſtiaux. La femelle fait d'une ſeule ponte quatre ou cinq œufs parſemés de taches & de lignes brunes diſpoſées irréguliérement. Il y auſſi la bergeronette de Java, celle du cap de Bonne-Eſpérance & celle Madras. Leur plumage eſt peu varié.

BERICHOT. C'eſt le *roitelet*. Voyez ce mot.

BERIL, *beryllus*. Nom que les Anciens ont donné à l'aigue-marine des Modernes, & à pluſieurs autres eſpeces de pierres précieuſes qui portent préſentement d'autres noms. Le *beril* tenoit le huitieme rang ſur le pectoral du Grand-Prêtre Juif. *Voyez* AIGUE-MARINE.

BERLE ou ACHE D'EAU, *apium paluſtre, foliis oblongis*, aut *ſium*. C'eſt une plante aquatique qui croît dans les ruiſſeaux comme le *creſſon*

de fontaine. Ses racines ſont noueuſes, rampantes, blanches & fibreuſes. Ses tiges ſont cannelées, droites & branchues. Ses feuilles ſont rangées par paire ſur une côte terminée par une ſeule feuille: elles ont une ſaveur âcre. Ses fleurs ſont blanches, en roſes, diſpoſées en ombelles, auxquelles ſuccedent de petits fruits arrondis, compoſés de deux graines âcres, odorantes. M. *Deleuze* obſerve qu'à la naiſſance de l'ombelle générale & de chacune de ſes ſubdiviſions eſt une fraiſe de feuilles courtes rabattues. Cette plante eſt anti-ſcorbutique: on la mange en ſalade: on la preſcrit dans les bouillons apéritifs, lorſqu'ils s'agit de rétablir le reſſort des ſolides & la fluidité des liqueurs. La berle differe de l'ache ordinaire, qui n'eſt qu'une eſpece de céleri ſauvage *Voyez* CÉLERI.

BERNACLE ou BERNACHE *en Bretagne*. Conque anatifere, eſpece de coquillage multivalve des plus ſinguliers, qui, ſelon les obſervations de *Néedham*, paroît tenir beaucoup des polypes à panaches. *Voyez ce qu'il en eſt dit au mot* CONQUE ANATIFERE. Le nom de *bernache* ſe donne auſſi à une eſpece d'oie, *bernicla*. Voyez OIE NONNETTE

BERNARD L'HERMITE ou LE SOLDAT, *cancellus*. Animal cruſtacée qui reſſemble beaucoup à l'*écreviſſe* ou à la *langouſte*, mais dont la partie poſtérieure n'eſt point recouverte d'écailles. La Nature lui a donné l'inſtinct de ſe réfugier dans des coquilles vides qu'il rencontre, & de s'en approprier une pour un an, plus ou moins grande, ſelon le degré de ſon accroiſſement annuel. Quelquefois il ſe loge dans les *zoophytes* qui ont des cavités propres à le recevoir, ou dans d'autres corps qu'il trouve convenables pour mettre les parties molles de ſon corps à l'abri de tout ce qui pourroit le bleſſer, & aſſez légers pour qu'il puiſſe ſe déplacer avec ſa loge, lorſqu'il veut changer de lieu.

On donne à cet animal le nom de *bernard l'hermite*, parce qu'il vit ſolitaire dans ſa cellule; & celui de *ſoldat*, parce qu'il eſt dans ſa coquille comme un ſoldat dans ſa guérite.

C'eſt par le moyen de ſes groſſes pattes, ſemblables à celles des *écreviſſes*, qu'il ſe crampone ſur le ſable, & qu'en repliant ſon corps, il fait avancer ſa coquille: elles lui ſervent auſſi à ſaiſir les petits poiſſons & les inſectes dont il ſe nourrit. Lorſqu'il entend quelque bruit, il ſe retire ſi avant dans ſa coquille, qu'on la prendroit pour une coquille vide.

Cet animal ne ſort de ſa coquille que pour dépoſer ſes œufs, & chercher ſur le rivage une nouvelle coquille; car, à meſure qu'il prend de l'accroiſſement, la premiere coquille qu'il avoit choiſie devient trop

petite.

petite. C'eſt un ſpectacle aſſez agréable de voir un de ces *ſoldats* occupé à chercher un nouveau domicile. Dès qu'il rencontre une coquille, il ſort de ſon ancienne, & il eſſaie ce nouveau logement. Si elle n'eſt pas proportionnée, il va plus loin en chercher une autre, juſqu'à ce qu'il en trouve une qui lui convienne. L'a-t-il trouvée, il fourre ſon derriere nud dedans avec grande précipitation, & fait gaiment trois ou quatre caracolles ſur le rivage. Ce cynique, ſi l'on peut parler ainſi, roule la coquille d'autrui comme ſon propre tonneau. S'il arrive que deux *ſoldats* s'arrêtent à la même coquille, il ſe livre un combat, & le foible obligé de céder au plus fort, abandonne la coquille, qui devient le prix du vainqueur.

On trouve le *bernard l'hermite* ſur le bord de la mer dans la boue; mais il paroît qu'il y en a auſſi de *terreſtres*, qui n'ont rien de marin que la coquille : ceux-ci ſe nourriſſent de feuilles. C'eſt une erreur de penſer que chaque eſpece de *ſoldat* ſoit attachée à une eſpece de coquille; chacun choiſit celle qui lui convient le mieux, & c'eſt toujours dans celles qui ſont tournées en vis. Lorſqu'on prend ce cruſtacée, il jette un petit cri, & tâche de ſaiſir avec ſa ſerre celui qui veut le prendre; s'il l'attrape, il le pince furieuſement, & lui cauſe de grandes douleurs. Le meilleur moyen de lui faire lâcher priſe, eſt de chauffer ſa coquille; c'eſt même auſſi le moyen de l'en faire ſortir; car on ne l'en retire pas facilement.

En Amérique il y a des ſoldats, *caracol-ſoldado*, qui ont trois à quatre pouces de longueur. Les habitans les mangent & les trouvent très-bons; mais on dit qu'ils ſont pernicieux pour les étrangers. On trouve dans leur coquille environ une demi-cuillerée d'eau claire, qui eſt un remede ſouverain contre les puſtules, qu'excite ſur la peau le lait du *mancénillier*, eſpece d'arbre. *Voyez* MANCÉNILLIER.

Lorſque les Sauvages pêchent un certain nombre de ces cruſtacées, ils les enfilent & les expoſent au ſoleil pour en faire fondre la graiſſe, qui ſe convertit en une eſpece d'huile, dont la vertu eſt admirable pour les rhumatiſmes, auxquels ils ſont ſujets.

BESONS. *Voyez à l'article* BOUC.

BESTEG, *terra pinguis*. Nom que les Mineurs Allemands donnent à une terre onctueuſe de différentes couleurs, qui paroît être la même que celle que des Minéralogiſtes ont nommée *beſtieg*, & dont la découverte annonce, de même que le *quartz gras*, la proximité des filons;

car cette terre les accompagne toujours & indique leur richeſſe.

BÉTAIL. Nom donné à toutes les eſpeces de quadrupedes dont l'homme ſe ſert, ſoit pour ſa nourriture, ſoit pour la culture des terres. On diſtribue les beſtiaux en *bêtes à corne*, tels que les bœufs & les vaches; ou en *bêtes à laine*, tels ſont les moutons, les brebis, les boucs & les chevres.

BÊTE, *beſtia*. On entend par ce mot un animal brute, affranchi des lois de la raiſon, qui conſerve ſon être particulier & ſon eſpece par l'attrait du plaiſir, & par l'inſtinct du beſoin. La *bête* veut & agit; mais toutes les fonctions qui marquent de l'intelligence ſont bornées chez elle. Elle ſubit, comme nous, la mort, mais ſans la connoître. La *bête* eſt comme un inſtrument actif qui exécute & ſuit les volontés de l'homme. Voyez *au mot* HOMME, la différence de la *bête* avec l'eſpece humaine. Voyez auſſi *au mot* ANIMAL, la progreſſion comparée dans l'échelle des différens genres d'animaux.

BÊTE A LA GRANDE DENT. *Voyez* VACHE MARINE.

BÊTE A DIEU. *Voyez* COCCINELLE.

BÊTE A FEU. *Voyez à l'article* MOUCHE LUISANTE.

BÊTE NOIRE. Nom que les Boulangers donnent au ſcarabée noirâtre qui ſe rencontre dans la farine. *Voyez* SCARABÉE.

BÊTE PUANTE. C'eſt le nom d'un animal qui eſt fort commun à la Louiſiane; il eſt auſſi plus petit qu'un chat de huit mois. Le poil du mâle eſt d'un très-beau noir; celui de la femelle eſt mêlé de blanc: il a les oreilles & les pattes d'une ſouris. Cet animal, foible & très-lent dans ſa démarche, a été pourvu par la Nature d'une ſinguliere arme défenſive. Lorſqu'on eſt prêt de l'atteindre en le pourſuivant, il lance ſon urine ſur celui qui le pourſuit; & elle eſt d'une odeur ſi forte & ſi ſuffoquante, qu'aucun homme & aucun animal n'oſe en approcher, ou l'on eſt obligé de ſe retirer pour reprendre haleine, ce qui donne le temps à la bête puante de s'éloigner par la fuite. Recommence-t-on à la pourſuivre, elle lâche une ſeconde doſe & continue ainſi de ſe défendre en retraite, juſqu'à ce qu'elle ſe trouve en ſureté. De plus, cette odeur inſupportable eſt ſi tenace, qu'elle ne ſe diſſipe que très-difficilement. Ce qu'il y a de remarquable, c'eſt que cependant cet animal ne ſe nourrit que de fruits & de différentes graines. La *bête puante* du cap de Bonne-Eſpérance, qui eſt le *blaireau puant*, ſe ſert de la même ruſe. *Voyez* BLAIREAU PUANT.

BÊTES ROUGES. Petits animaux d'une belle couleur rouge, luiſans, & de la groſſeur de la pointe d'une épingle. Ces inſectes ſe ſont tellement multipliés à la Martinique & dans les autres îles de l'Amérique, qu'on ne ſauroit faire un pas ſans en être fort incommodé, à moins qu'on ne ſoit dans les bois: on les trouve par-tout & par milliers ſur la terre nue, comme ſur les plantes, mais particuliérement dans les ſavanes ou prairies. Quand on s'y promene, on eſt auſſi-tôt aſſailli de ces petites bêtes partout le corps. Elles montent quelquefois juſques dans les cheveux. Elles s'attachent à la chair, où elles enfoncent leur trompe pour ſucer; cette piqûre fait naître auſſi-tôt une petite enflure enflammée, & qui cauſe les plus cuiſantes démangeaiſons. Comme il eſt preſque impoſſible d'y réſiſter ſans ſe gratter, il en réſulte ſouvent des ulceres qui ſont toujours dangereux, & longs à guérir. Pour ſe délivrer des bêtes rouges, on ſe lave avec de l'eau dans laquelle on mêle du jus de citron, ou de l'eau-de-vie, ou du taffia. Ces animaux, quoiqu'un peu moins dangereux que les *chiques*, s'attachent encore à la peau des animaux, notamment à ceux qui ſont à la pâture, & leur cauſent auſſi une démangeaiſon ſi cruelle, ſi épouvantable, que, pour s'en délivrer, ils ſe frottent contre les pierres & les arbres, comme s'ils vouloient ſe déchirer. *Voyez* CHIQUES.

BÉTEL, BÉTRE ou TEMBOUL, *betela-codi*. C'eſt une plante qui croît dans les lieux maritimes aux Indes Orientales. Elle s'attache, comme le lierre, aux arbres voiſins. Ses feuilles reſſemblent à celles du *citronier*, & ont un petit goût d'amertume. Ses fruits reſſemblent à la queue d'un lézard ou d'un loir. On cultive cette plante comme la vigne.

Les Indiens mâchent preſque toujours de ces feuilles, qu'ils mêlent avec de l'*aréca*, du *cardamome*, des *girofles*, du *caté* ou autres aromates, & des écailles d'huîtres calcinées; ce qui donne à leur ſalive & à leurs levres une couleur rouge enſanglantée, qui nous déplairoit beaucoup. Cette compoſition raréfie la pituite, fortifie l'eſtomac, raffermit les gencives, & donne à leur haleine une odeur très-agréable. On prétend que, ſans l'uſage du *bétel*, ils auroient naturellement l'haleine fort puante.

Lorſqu'on ſe quitte pour quelque temps, on ſe fait préſent de *bétel*, que l'on offre dans une bourſe de ſoie. On n'oſe parler à un homme de dignité, ſans avoir du *bétel* dans la bouche. Les femmes, & ſur-tout les femmes galantes, en font grand uſage, & le regardent comme un puiſ-

ſant attrait pour l'amour. On mâche du *bétel* pendant les viſites ; on en tient à la main ; on s'en offre en ſe ſaluant & à toute heure, comme nous faiſons ici de la poudre du tabac. Une boîte à *bétel* eſt ordinairement garnie des drogues ſuivantes : 1°. de feuilles de *bétel*, 2°. de chaux de coquilles ; 3°. de noix d'areque ; 4°. de caté-cambé, ou *caté Indien ;* 6°. de cardamome ; 7°. de feuilles de tabac. Par ce moyen, chacun aſſaiſonne ſa feuille de *bétel* ſuivant ſon goût. Le grand uſage qu'en font les Indiens leur carie les dents de bonne heure ; ſouvent ils n'en ont plus à l'âge de vingt-cinq ans. On lit néanmoins dans l'*Encyclopédie*, que l'uſage du *bétel* devroit être préféré au tabac, au moins pour l'odeur ; & que ſi les dents s'en trouvoient mal, l'eſtomac en ſeroit plus ſain & plus fort ; car il y a dans ce pays-ci plus de gens qui manquent par l'eſtomac que par les dents.

BÉTOINE, *betonica.* C'eſt une plante qui croît communément dans les bois des environs de Paris. Sa racine eſt de la groſſeur du pouce, fibreuſe & amere. Ses tiges quadrangulaires s'élevent à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles ſont d'un verd foncé, ridées, dentelées tout-autour, d'une odeur aromatique, oppoſées deux à deux, & laiſſant entre ſes feuilles beaucoup d'intervalle de la tige à nud. Ses fleurs ſont en gueule, purpurines & diſpoſées en épis. La levre ſupérieure eſt peu concave, échancrée par le bout. Ses graines ſont arrondies, brunes, & renfermées dans une capſule qui étoit le calice de la fleur, & le calice eſt à cinq pointes égales.

Les feuilles & les fleurs de cette plante ſont d'un grand uſage en Médecine : elles ſont apéritives, réſolutives, céphaliques & vulnéraires. Leur décoction eſt utile dans les migraines & engourdiſſemens des membres : on prétend que pluſieurs goutteux ont été guéris par l'uſage continué des feuilles & fleurs de bétoine, accompagné d'un régime approprié.

Les parties ſubtiles odorantes qui s'élevent de cette plante lorſqu'elle eſt verte, ſont ſi vives, que l'on dit que les Jardiniers & autres gens arrachant de la bétoine, devinrent ivres & chancelans, comme s'ils avoient bu du vin. Auſſi M. *Haller* dit-il que la bétoine ayant une odeur de *lamium*, en a apparemment les effets, qui ne peuvent être céphaliques ; & que les Anciens avoient une plante du nom de bétoine, dont on a attribué les vertus à la nôtre, qui pourroit bien être très-différente de celle des Anciens.

Les racines de bétoine purgent par haut & par bas, effet bien différent de celui des feuilles & des fleurs ; ce qui prouve que les diverses parties d'une même plante peuvent avoir des vertus différentes, suivant la nature des sucs qu'elles contiennent & la différence d'organisation.

BÉTOINE D'EAU. *Voyez* SCROPHULAIRE AQUATIQUE.

BÉTOIRES. Nom donné dans les campagnes à des trous peu larges & peu profonds en apparence, qui absorbent, dans les terrains où il s'en trouve, l'eau de la pluie sans la dégorger. *Voyez l'article* RIVIERE *inséré à la suite du mot* FONTAINE. La *bétoire* est une sorte d'abîme ou de gouffre aquatique. *Voyez* ABIME.

BETTE ou POIRÉE, *beta*. Plante potagere dont on distingue plusieurs especes : savoir la *bette* ou *poirée blanche* ou *réparée*, & la *rouge*, qu'on appelle aussi *betterave*. Ces plantes portent des fleurs à étamines, auxquelles succedent des fruits presque sphériques, qui contiennent deux ou trois graines. Les feuilles de ces plantes sont larges, épaisses & succulentes. Les unes sont blanches, les autres rouges ; ce sont les côtes des feuilles de *poirée blanche* que l'on nomme *cardes*.

Les *cardes poirées* se replantent au mois d'Avril & de Mai : ce ne sont que les pieds de poirée replantés en planche, qui poussent de grandes fanes, ayant dans le milieu un coton blanc & épais ; & ce coton est la véritable *carde* qui sert aux potages & aux entremets.

Les racines de *betterave* sont grosses & alongées. Il y en a de rouges & de jaunes : on les mange coupées par tranches en salade, après les avoir fait cuire : les jaunes sont les plus délicates. On prétend que l'espece qui est rouge, donne à l'urine cette couleur. Les feuilles de poirée sont émollientes : le suc de la racine, pris par le nez, excite l'éternuement ; mais cette errine a été fatale à une jeune personne, qui en souffrit des douleurs cruelles dans la tête qui enfla prodigieusement. Malgré cette propriété de la *bette*, M. *Margraf* en a tiré, ainsi que de la racine du *chervis*, un sel essentiel qui est un véritable sucre.

BETTERAVE. *Voyez ci-dessus* BETTE.

BEURRE DE BAMBUK ou BATAULE. C'est une espece de graisse que les Maures & les Negres du Sénégal recueillent d'un arbre qui croît dans le pays de Bambuk, & dans quelques autres endroits sur les bords du Sénégal.

L'arbre qui produit le fruit dont on tire cette graisse est d'une grosseur médiocre. Ses feuilles sont petites, rudes, & rendent un jus huileux

lorſqu'on les preſſe. Le tronc de l'arbre même donne auſſi par inciſion un peu de cette liqueur graſſe. Son fruit eſt rond, de la groſſeur d'une noix & couvert d'une coque, avec une petite peau ſeche & brillante. Il eſt d'un blanc rougeâtre, ferme comme le gland, huileux & d'une odeur aromatique. Le noyau de ce fruit eſt de la groſſeur d'une muſcade, & contient une amande.

Les Negres ſont paſſionnés pour ce fruit. Après en avoir ſéparé une partie qui tient de la nature du ſuif, ils pilent le reſte, & le mettent dans l'eau chaude. Il ſurnage pour lors une graiſſe qui leur tient lieu de beure & de lard. Les Européens qui en mangent ne le trouvent pas différent du lard, à l'exception d'une petite âcreté qui n'eſt pas déſagréable. Cette graiſſe, ſans être auſſi blanche que celle du mouton, a la même conſiſtance. Les Negres l'emploient & la préferent à l'huile de *palmier* pour les douleurs de nerfs. *Hiſtoire des Voyages*, *tome II.*

BEURRE DE PIERRE. *Voyez à l'article* ALUN.

BEZETTA. *Voyez la fin de l'article* COCHENILLE.

BÉZOARD ou CALCUL D'ANIMAL, *calculus animalis.* Pierre qui ſe trouve dans le corps de certains animaux, & dans différentes parties, telles que l'eſtomac, le canal ſalivaire, les inteſtins, la véſicule du fiel, la veſſie & les reins. Ces divers bézoards different par la forme & le volume; il y en a qui reſſemblent à une feve, d'autres ſont ronds ou oblongs, ou ovoïdes, tantôt unis, tantôt raboteux, &c. Il y en a depuis la groſſeur d'un pois juſqu'à celle de la tête d'un adulte; mais on les connoîtra mieux en les examinant dans les Cabinets des Curieux, que par les deſcriptions qu'on en pourroit donner.

On diſtingue principalement les bézoards en orientaux & en occidentaux. Les *gazelles* ou *chevres des Indes* donnent le bézoard oriental; l'*yſard* ou *chamois*, ou la *chevre du Pérou*, donne le bézoard occidental; les *chevres domeſtiques* donnent les bézoards ordinaires. Ceux qui viennent d'Egypte, de Perſe, des Indes, de la Chine, ſont tirés d'une eſpece de *bouc.* Il y a auſſi les bézoards du cayman, du porc-épic, du ſanglier, du ſinge-douc, de la tortue, de l'éléphant, du cheval, du mulet, du rhinocéros, de la vigogne, du chien, du bœuf, du caſtor, de l'homme.

Les bézoards ſont compoſés de couches concentriques, de couleur verdâtre ou olivâtre, tachetées de blanc dans leur épaiſſeur. Toutes les lames n'ont pas la même couleur ni la même épaiſſeur: elles s'écraſent facilement ſous la dent, ont une ſaveur glutineuſe, urineuſe, &

donnent une légere teinte à la salive. On remarque presque toujours au centre du bézoard quelques corps, tels que des pailles, du poil, des grains, du bois, des noyaux, &c. Ces corps ont servi de point d'appui pour la formation des couches. Les bézoards sonnent quelquefois comme les géodes, en les agitant ; effet produit par le corps dur qui avoit servi de point d'appui, & qui s'est détaché.

On attribue au bézoard, sur-tout à l'oriental, de grandes vertus sudorifiques : on croit qu'il chasse les venins hors du corps. Ces bézoards sont d'autant plus chers, qu'ils sont plus gros. Comme les vrais bézoards sont très-chers, on en a fait de factices. Par exemple, les compositions nommées *pierres de Goa* ou *de Malacca*, sont de faux bézoards. Voici la maniere dont on s'y prend.

On fait avec des serres d'*écrevisses de mer*, des coquilles d'*huîtres* broyées sur le porphyre, du *musc* & de l'*ambre gris*, une pâte que l'on réduit en boulettes, de la forme des bézoards, & qu'on roule ensuite dans des feuilles d'or. Ceux qui veulent imiter davantage les vrais bézoards ne les recouvrent point de feuilles d'or. Cette supercherie seroit cependant utile pour imiter les *bézoards de bœuf*, s'il étoit vrai, comme on le lit dans une observation des Ephémérides, que les *bézoards de bœuf* ont une couleur d'or & un brillant métallique, lorsqu'on a enlevé les premieres couches. On distingue ces bézoards factices en imprimant une trace sur un morceau de papier frotté de ceruse, de craie ou de chaux ; si la trace devient d'un jaune verdâtre ou olivâtre, c'est la marque que le bézoard est naturel ; du moins jusqu'à présent on n'a pu donner cette propriété aux bézoards factices. Les bézoards naturels s'imbibent d'eau & d'esprit de vin, troublent ces liqueurs, & font effervescence avec les acides.

On peut regarder comme des especes de bézoards les pierres nommées improprement *yeux d'écrevisses*, les différentes sortes d'*égagropiles*. Voyez ce mot. Quant aux perles, ce sont des especes d'exostoses nacrées.

De tous les bézoards, celui du *porc-épic* (*piedra del porco*), est le plus cher. Il est gras & savonneux à l'œil & au toucher, d'une couleur verdâtre ou jaunâtre : on en trouve aussi de rougeâtres & de noirâtres. On auroit peine à croire le cas qu'on en fait en Hollande. Nous avons vu un de ces bézoards, de la grosseur d'un petit œuf de pigeon, chez un Juif à Amsterdam, qui le vouloit vendre six mille livres. On les loue

dans ce pays & en Portugal dix livres dix sols (un ducat) par jour aux gens qui se croient attaqués de contagion, & qui s'en préservent en les portant en amulette, de même qu'on fait en Allemagne des pierres d'aigle, pour faciliter l'accouchement; de l'aimant en France, pour guérir de la fievre; du jade en Espagne, pour préserver de la gravelle. Voilà un tableau assez frappant de la superstition & des folies de l'imagination humaine. *Voyez* PIERRE DE PORC-ÉPIC.

Le bézoard d'Allemagne est le *bézoard* de poil, plus connu sous le nom d'*égagropile*. Voyez ce mot.

BÉZOARD FOSSILE. Pierre arrondie, de couleur cendrée, composée de couches concentriques, friables, depuis la grosseur d'une aveline jusqu'à celle d'un œuf d'oie. Au centre de cette pierre est quelquefois un grain de sable, une petite coquille, ou un morceau de charbon de terre. Une de ces matieres a servi de noyau, de point d'appui, & venant à rouler sur des terres molles, à demi-trempées, elle s'est ainsi accrue par couches roulées comme une pelotte de rubans. On en trouve dans divers terrains près de Montpellier & de Compostelle : les plus gros se rencontrent en Sicile & dans le fleuve de Dezhuatlan à la Nouvelle-Espagne. Les Italiens vantent beaucoup cette pierre contre le poison, &c.

BÉZOLE. Poisson bleuâtre, plus petit que le *lavaret*, remarquable par sa paupiere qui forme un angle aigu; il se trouve dans les lacs de Lausanne & de Genève.

BIBBY. Arbre qui croît dans l'isthme de l'Amérique. On dit que c'est une espece de palmier; il est de la grosseur de la cuisse d'un homme : son tronc est droit & haut de soixante à soixante-dix pieds, sans branches ni feuilles jusqu'au sommet. Cet arbre est chargé de pointes. Son bois est dur, & noir comme l'encre. Son fruit, qui est de la grosseur d'une noix muscade, blanchâtre & huileux, croît au-dessous & tout autour de l'endroit où les branches commencent à pousser. Les Indiens ne sont pas dans l'usage de couper l'arbre bibby quand il est vieux, mais ils le brûlent pour en avoir le fruit qu'on fait cuire, afin d'en exprimer l'huile dont ils se servent pour se frotter : ils y mêlent de la couleur pour se peindre le corps.

Lorsque cet arbre est jeune, on y fait une incision, d'où il découle dans une feuille roulée en forme d'entonnoir, un jus qui ressemble à du petit lait, d'un goût aigrelet, assez agréable, que les Indiens boivent après

après l'avoir laiſſé repoſer pendant quelques jours. Les Anglois donnent auſſi à ce ſuc le nom de *bibby*.

BIBION. Nom que l'on donne à la *mouche de Saint-Marc*. Voyez ce mot.

BIBLIOLITES. On donne ce nom aux pierres qui portent l'empreinte des feuilles de végétaux. On en trouve en différens endroits, notamment dans le Piémont & à Œninghen.

BICHE eſt la femelle du *cerf*. Voyez ce mot. M. *Deleuze* obſerve qu'on a donné auſſi le nom de *biche* à un inſecte coléoptere du genre du cerf volant, & qui en differe principalement par la forme de ſes pinces, qui, au lieu d'être longues & rameuſes, ſont petites, faites en croiſſant, & ſont ſeulement garnies chacune d'un petit denticule. La grande biche inſecte eſt un peu moins grande que le cerf volant, auquel elle reſſemble pour la couleur. La petite n'a que la moitié de ſa grandeur.

BICHON, *catellus*. Petit chien dont le nez eſt court, le poil long & fort délié. *Voyez* CHIEN.

BIDET. Petit cheval qu'on trouve en quantité à Ouëſſan en Baſſe-Bretagne. On en voit d'une petiteſſe extrême en Chine, & dont la forme eſt très-belle. *Voyez* CHEVAL.

BIEVRE. *Voyez* CASTOR. On donne auſſi le nom de bievre à un harle, dont le bec eſt long, menu, dentelé & crochu par le bout. Sa tête eſt groſſe & de couleur fauve, avec une crête de plumes ſur le cou. Ses jambes & ſes pieds ſont rougeâtres. Sa queue eſt ronde comme celle des oiſeaux de riviere. Cet oiſeau fait un grand dégat dans les rivieres où il y a du poiſſon. *Voyez* HARLE.

BIGARADIER. *Voyez* ORANGER.

BIGARREAUTIER. *Voyez* CERISIER.

BIGNONE, *bignonia*. Le nom de bignone a été donné à pluſieurs eſpeces de végétaux, à une ſorte de jaſmin, à l'ébene verte, & à une plante grimpante juſqu'à la cime des plus grands arbres, en couvrant ſouvent leur tronc. Elle croît dans l'Amérique ſeptentrionale, au Canada & dans la Floride. Ses feuilles ſont aîlées & formées de pluſieurs lobes dentelés : ſes fleurs qui paroiſſent en été ſont rouges, comme monopétales ; mais en s'ouvrant elles ſe diviſent en cinq parties. Aux fleurs ſuccedent en Août des fruits en coſſes longues de trois pouces : les ſemences ſont aîlées & plates.

Il y a un *bignonia* que l'on cultive dans les jardins de la Caroline ; & qui a été tranſplanté avec ſuccès en Angleterre : il ne s'éleve que d'environ huit pieds: ſon écorce eſt aſſez unie ; ſon bois peu dur, comme ſpongieux ; ſes feuilles ont quelque reſſemblance à celles du lilas, mais infiniment plus grandes ; ſes fleurs ſont blanchâtres, tachetées de pourpre & de raies jaunes : les fruits ſont de grandes coſſes rondes, groſſes comme le doigt & longues de plus d'un pied, qui s'ouvrent dans la maturité, & laiſſent voir les graines couchées ou tuilées les unes ſur les autres.

BIHOREAU ou ROUPEAU, *pſeudo-nycticorax*. Cette eſpece de héron fréquente les marais : on le trouve ſur les côtes de Bretagne ; il eſt à-peu-près de la groſſeur d'une corneille, coîffé d'un noir changeant en vert, ayant ſur le ſinciput une petite bande blanche ; de l'occiput partent trois plumes d'un très-beau blanc ; un blanc tirant un peu ſur le cendré diſtingue la partie ſupérieure & les côtés du cou ; les épaules ſont d'un vert foncé-obſcur ; le reſte du corps en deſſus eſt cendré, & le deſſous blanc. Le véritable *nyctorax* des Grecs, ou le vrai *corbeau de nuit*, eſt la *hulotte*. Voyez ce mot.

BIJON. *Voyez* TÉRÉBENTHINE.

BILIMBI. Petit arbre fort commun dans les jardins de Malabar ; c'eſt le *billingbing* de *Bontius*, & le *malus indica fructu pentagono* des Botaniſtes François : il croît à la hauteur de huit à dix pieds ; il porte abondamment fleurs & fruits toute l'année, depuis la premiere année de ſa plantation juſqu'à la ſeizieme. Le fruit du bilimbi eſt pentagone, & poſſede les mêmes vertus médicinales que le citron, mais ſa racine excite le vomiſſement, & la décoction de ſes feuilles provoque la ſueur.

BILLONS. *Voyez à l'article* GARANCE.

BINOCLE. Nom que l'on donne dans l'*Hiſtoire abrégée des Inſectes* des environs de Paris à une eſpece d'animal aquatique qui s'attache aux poiſſons. Pluſieurs autres animaux qui s'attachent aux poiſſons de mer, paroiſſent être de ce genre ; auſſi *Baker* en a-t-il donné pluſieurs figures ſous le nom de *poux des poiſſons*.

On va réunir auſſi ſous cet article les petits animaux que l'Auteur de l'Abrégé des Inſectes appelle *monocle*, parce que ce ſont deux genres d'animaux qui ſe rapprochent beaucoup. Le *monocle* a été décrit par *Swammerdam*, ſous le nom de *Puce aquatique arboreſcente*, *pulex arboreſcens*.

La *puce aquatique* ou le *monocle*, ou PERROQUET D'EAU, que l'on trouve dans les eaux des mares & des baſſins, eſt un animal très-petit, qui n'a guere plus d'une ligne de longueur. Tous les animaux de ce genre ſont très-ſinguliers & très-reconnoiſſables par des caracteres qui leur ſont propres. Ils ont des antennes branchues, qui ſont garnies de poils, ce qui les fait paroître touffues. Ces antennes leur ſervent comme de bras pour nager : ils s'avancent & s'élevent dans l'eau comme par bonds & en ſautillant; ce qui les a fait nommer *puces d'eau*, & *arboreſcentes* à cauſe de la ramification de leurs antennes. A l'aide de leurs ſix pattes & de leur queue, dont la forme varie, ſimple dans quelques eſpeces, fourchue dans d'autres, mais toujours mobile & qui leur ſert d'aviron, ils exécutent dans l'eau diverſes ſortes de mouvemens. Un des caracteres de ces petits animaux, c'eſt celui de n'avoir qu'un ſeul œil, ainſi que l'a obſervé M. *Geofroi ;* ce qui les lui a fait nommer *monocle*, quoique cependant *Swammerdam* ait cru en voir deux. Ces animaux ſont tous ovipares; & leur corps, plus ou moins ferme & dur, eſt ſi tranſparent, que l'on voit leurs œufs à travers de la peau. On en voit quelques-uns qui portent ces œufs à l'extérieur ſuſpendus en paquets à leurs côtés. Obſervés dans des bocaux pleins d'eau, on les voit ſe défaire de chacun de ces paquets à la fois ou ſéparément.

Les *puces d'eau* ſont des animaux ſi petits, qu'ils n'ont pas beſoin de prendre beaucoup de nourriture; auſſi ne ſont-ils point carnaſſiers : il paroît qu'ils ne ſe nourriſſent que du débris des plantes, & c'eſt probablement la différence de la couleur des ſucs de ces plantes qui donne à ces animaux la différence des couleurs qu'on leur voit. On obſerve, du moins dans pluſieurs eſpeces, qu'ils varient du blanc au vert & au rouge plus ou moins foncé. C'eſt la multitude de ces vers-inſectes dans certaines eaux qui les a fait paroître quelquefois rouges comme du ſang, & a porté la terreur dans l'eſprit du peuple. Cette prétendue tranſmutation d'eau en ſang ſe remarque en tout pays, & notamment en Suede, où, dit M. *Linneus*, l'un des trois étangs qui ſe voient dans le jardin d'Upſal, & dans lequel il n'y a point de plantes aquatiques, paroît toujours ſe changer en ſang au temps du ſolſtice d'été, ſur-tout par le tems calme; alors tous les matins, ajoute le même Auteur, cet étang paroît de tous les quatre coins comme ſi l'on y avoit répandu de la poudre à canon. Cette poudre voyage peu-à-peu des bords au centre, comme autant d'armées, marchant en bon ordre, & au bout

de quelques heures elle s'arrête & s'aſſemble toute au centre de l'étang. L'eau ſur laquelle cette poudre a paſſé, paroît couverte d'une pellicule griſâtre, & preſqu'imperceptible : ſi l'on amaſſe un peu de cette poudre dans une cuiller, on voit avec étonnement que tout eſt en vie, & compoſé de millions de vers-inſectes que M. *de Géer* a parfaitement bien décrits & deſſinés ſous le nom de *podura aquatica.* En même temps on voit ſous l'eau une ſubſtance ſanguine qui rougit l'eau où elle ſe trouve, & la fait paroître de couleur de chair : cette ſubſtance eſt tantôt plus, tantôt moins ſolide ; elle ſe diſſout quelquefois & devient inviſible, pendant qu'une autre nouvelle prend ſa place. L'eau en eſt alors ſi remplie, que perſonne n'oſe s'en ſervir pour la cuiſine. Vers neuf ou dix heures du matin, tout ſemble ſe diſſoudre & diſparoître; mais le même phénomene ſe renouvelle vers le ſoir. On l'obſerve auſſi de grand matin, ſur-tout quand il a plu pendant la nuit. Auſſi-tôt que l'eau croupit, elle devient trouble ; alors ces vers-inſectes y trouvent abondamment de la nourriture. On ne peut que s'étonner de la quantité inconcevable de ces petits animaux & de leur multiplication rapide par millions. Trop foibles par nature, ils deviennent la proie des canards qui en font leurs meilleurs repas.

Ces *monocles* ſervent auſſi de pâture à pluſieurs inſectes aquatiques, & même aux *polypes*, qui les entrelacent dans leurs bras, & les avalent enſuite. Il y a cependant quelques eſpeces de *monocles* qui ſont renfermés dans une coquille bivalve, & qui par conſéquent ne peuvent devenir la proie des polypes. Ce *monocle* reſte dans ſa coquille, ſi on le tire de l'eau. Cette coquille s'entr'ouvre en deſſous, l'animal fait ſortir ſes antennes, à l'aide deſquelles il nage très-vîte dans l'eau de côté & d'autre, cherchant un corps ſolide pour s'y arrêter, & c'eſt alors qu'il fait uſage de ſes pattes pour marcher, en les alongeant par l'ouverture de ſa coquille. On trouve volontiers ces vers-inſectes dans les ruiſſeaux bourbeux & dans les eaux dormantes. Lorſque, dans un verre de cette eau, on met quelques gouttes d'eau-de-vie, ils meurent ſur le champ & tombent au fond. *Voyez* PUCERONS BRANCHUS.

Le *binocle* ou le *pou des poiſſons*, a beaucoup de reſſemblance avec l'inſecte que l'on vient de décrire : il en differe, parce qu'il a deux yeux bien diſtincts ; ce qui l'a fait nommer *binocle.* Il eſt pourvu d'antennes qui ne ſont point garnies de poils latéraux. Sa queue eſt fourchue dans quelques eſpeces, & en plumet dans d'autres : ſon corps eſt recouvert

d'écailles. Les insectes de ce genre ont en général une figure qui les fait ressembler en petit aux crabes de mer, sur-tout à l'espece appellée *crabe des Moluques*, & qu'on voit dans les cabinets. *Voyez* Pou de Poissons.

Les *binocles* vivent dans l'eau; mais ils sont voraces : ils s'attachent aux poissons, qu'ils sucent fortement par le moyen des organes (suçoirs) placés à la partie inférieure de leur corps. On en voit des especes qui ont près d'un pouce de longueur; d'autres moins : on en voit peu dans les eaux des environs de Paris : mais beaucoup sur les poissons de mer.

BIONDELLA. *Voyez à l'article* Bois genti.

BIOURNEAU ou BIGOURNEAU. *Voyez* Vignot.

BIPEDE est un animal qui a deux pieds. *Voyez* Oiseau.

BIRCKHAHN. *Voyez à l'article* Coq des Bruyeres.

BISEMUS. Nom donné en Silésie à la *musaraigne*. Voyez ce mot.

BIS-ERGOT. Cet oiseau a été envoyé à M. *de Buffon* sous le nom de *perdrix du Sénégal ;* mais elle lui paroît avoir plus de rapport avec les francolins qu'avec les perdrix, soit par sa grosseur, soit par la longueur du bec & des aîles, soit par ses éperons. Il donne à cet oiseau le nom de *bis-ergot*, parce qu'il a à chaque pied deux ergots ou plutôt deux tubercules de chair dure & calleuse, & qui lui paroît faire une espece & une race particuliere.

BISET. *Voyez* Pigeon.

BISMUTH *wismuthum*. Demi-métal connu aussi sous le nom d'*étain de glace*, & qu'on a souvent qualifié de *marcassite* par excellence. Cette substance, dans l'état de régule, paroît formée d'un assemblage de feuillets groupés en cubes ou en stries, fort pesans & cassans. Sa couleur approche de celle de l'étain. Le caractere distinctif de la mine de bismuth est de présenter, lorsqu'elle a été exposée à l'air, les couleurs variées de la gorge de pigeon, telle est la mine appellée *fleurs de bismuth*. La vraie mine de bismuth est minéralisée souvent par l'arsenic. Elle contient ordinairement ou du cobalt ou de l'argent, mais en très-petite quantité. Il y a plusieurs especes de mines de bismuth, que l'on trouve dans la Saxe, dans la Bohème, dans la Suede, &c. & qui varient en couleur, ainsi qu'on peut le voir dans les ouvrages des Minéralogistes. Il y en a de grises, de bleuâtres & brillantes, &c.

Ce demi-métal se fond à la simple flamme d'une bougie; par conséquent il facilite la fusion des autres métaux, mais il les rend aussi cassans que lui; mêlé au cuivre dans la fonte, il le blanchit, ainsi que l'étain,

qu'il rend plus ſonore. Il donne même à ce dernier une conſiſtance qui approche de celle de l'argent, ainſi qu'on l'obſerve dans l'étain d'Angleterre, qui, dit-on, eſt allié d'un mêlange de biſmuth, de régule d'antimoine, & même d'une portion de cuivre. Lorſque l'on fond le biſmuth avec l'argent, l'étain & le plomb, il rend ces métaux plus propres à s'amalgamer avec le mercure ; & ſi on paſſe l'amalgame à la peau de chamois, on remarque que le mercure entraîne viſiblement avec lui beaucoup plus de métal qu'il n'auroit fait ſans cela. On dit même que c'eſt un moyen que certaines gens emploient pour augmenter le poids, ou plutôt la quantité apparente du mercure. La propriété qu'a le biſmuth de s'unir à toutes les ſubſtances métalliques, même les plus dures (excepté le zinc), lui a mérité quelquefois le nom d'*aimant des métaux.* Le biſmuth eſt volatil : expoſé au feu il s'en éleve des fleurs en flocons qui ſont la terre métallique privée de preſque tout phlogiſtique.

On retire du biſmuth, en le diſſolvant par l'acide nitreux & le précipitant par la ſimple addition de l'eau, une chaux blanche que l'on nomme *blanc de biſmuth*, *blanc d'Eſpagne* ou *blanc de perles.* Lorſque cette chaux eſt bien édulcorée, elle donne un beau blanc éclatant, qu'on fait entrer dans la compoſition d'un fard dont les Dames font uſage à la toilette pour ſe blanchir la peau. Comme ce fard n'eſt qu'une chaux métallique, qui ſe charge très-facilement du phlogiſtique réduit en vapeurs, & qu'elle devient noirâtre par cette addition, les femmes fardées avec ce blanc courent riſque de voir leur blanc ſe changer en noir, ſi elles s'expoſent aux vapeurs phlogiſtiquées qui s'exhalent des matieres en putréfaction, des latrines, du ſoufre, du foie de ſoufre, de l'ail écraſé, &c. ainſi l'avantage de ce fard eſt contrebalancé par de grands défauts, ſans compter celui de dégrader & de gâter conſidérablement la peau à la longue. Puiſque ce fard, ainſi que tous ceux qu'on peut employer, alterent la peau des jeunes perſonnes, & ne réparent point les ruines du viſage, voici ce qu'il faut mettre en uſage, dit un Auteur moderne : « des graces ſimples & naturelles, le rouge de la » pudeur, l'enjouement & la complaiſance : voilà le fard de la jeu-» neſſe. Pour la vieilleſſe, il n'eſt point de fard qui puiſſe l'embellir que » l'eſprit & les connoiſſances ». *Voy. maintenant l'article* PIERRE A FARD. Le biſmuth diſſous dans l'acide nitreux donne une encre de ſympathie. On écrit ſur du papier avec cette diſſolution, & il n'en reſte pas la

moindre empreinte apparente. Que l'on étende enfuite légerement fur le papier, avec un pinceau, du foie de foufre diffous dans l'eau, à l'inftant l'écriture devient lifible, effet produit par le phlogiftique du foufre qui reffufcite le métal en s'uniffant avec lui, & lui fait reprendre fa couleur naturelle.

BISON, *bos jubatus.* Efpece de bœuf qui fe trouve dans les contrées méridionales & feptentrionales, & qui a une boffe fur le dos. Cet animal peut être regardé comme une variété de l'*aurochs*, qui eft le taureau fauvage ; car ces animaux produifent enfemble. Le *bifon* eft le chef de la race fecondaire provenue de l'*aurochs ;* il eft auffi le chef des bœufs à boffe. Cette boffe du *bifon*, ainfi que celle de toutes les efpeces de bœufs boffus, n'eft qu'une excroiffance, une efpece de loupe, un morceau de chair tendre, auffi bonne à manger que la langue des bœufs. Il y a de ces boffes qui pefent jufqu'à quarante ou cinquante livres. *Voyez au mot* AUROCHS, la maniere dont on prouve que le *bifon* n'eft qu'une variété du taureau fauvage. En 1769 nous avons vu à Paris un de ces animaux vivans. Il avoit été pris en 1763 dans l'Amérique feptentrionale, au nord du Miffiffipi, près de la petite riviere Arreco : le propriétaire nous affura que peu de temps avant fon départ, cet animal, qui étoit du fexe mâle, avoit couvert deux vaches appartenant au Gouverneur du lieu ; mais qu'il ne favoit pas ce qui en étoit provenu : il nous affura encore que ces animaux vont dans les bois par troupes de dix, jufqu'à vingt, tous l'un après l'autre, & que la femelle eft plus grande que le mâle ; que la chair en eft bonne & d'un excellent goût de venaifon ; qu'ils courent fort vîte, & qu'étant pourfuivis ils jettent en arriere toutes les pierres qu'ils rencontrent ; qu'ils joignent en certaines circonftances à la force le courage & la férocité ; qu'il eft très-difficile de réduire leur inftinct naturel, qui eft infiniment moins brut que celui de nos bœufs domeftiques ; qu'on avoit encouru plufieurs dangers lorfqu'on força le *bifon* qui fe voyoit à Paris, à paffer les mers, & qu'on avoit éprouvé les mêmes difficultés pour le débarquer en Europe, ce fut en Hollande ; & comme il refufoit quelquefois de marcher, & qu'il s'efforçoit de maltraiter fes conducteurs, le propriétaire prit le parti de l'enfermer dans une forte cage en bois, pofée fur quatre roues, & tirée par des chevaux.

Nous avons examiné en Naturalifte cet animal pendant fon féjour à Paris : ce *bifon* arraché des mains de la vieille Nature, devenu captif,

son caractere pétulant s'est flétri ou adouci par l'esclavage, par les mauvais traitemens & par le besoin; on l'a dompté en quelque sorte; il annonce une maniere d'intelligence, de docilité & d'éducation : il y avoit des momens où il paroissoit affectionné & sensible à l'aspect & à la voix de son maître : dans les instans où la Nature lui faisoit sentir l'effervescence du rut, il en annonçoit le besoin ou le desir avec vigueur & fureur : il mugissoit tantôt d'une maniere lamentable, & tantôt il rugissoit un peu à la maniere du lion, & alors il s'efforçoit de rompre ses liens, donnoit des coups de tête contre un poteau, avec un tel choc que ses cornes en étoient mutilées.

Nous avons mesuré exactement ce quadrupede : la ligne horizontale, latéralement, depuis le museau jusqu'à la queue ou au jarret, étoit de neuf pieds deux pouces (il faut observer qu'il porte sa tête dans une position alongée); la hauteur prise du garot ou du sommet de la bosse jusqu'à la pointe du sabot ou pied antérieur, étoit de cinq pieds quatre pouces; la hauteur, prise au niveau ou à l'origine de la queue jusqu'au bout du sabot ou pied postérieur, étoit de trois pieds dix pouces; la grosseur, mesurée par le garot & le fanon, avoit dix pieds de circonférence; la grosseur, prise entre les fausses côtes & les cuisses, étoit de cinq pieds & demi; la ligne diagonale de la tête, depuis la base des cornes jusqu'au bout du museau, étoit de vingt-trois pouces; la largeur du front, entre les cornes, étoit de seize pouces & demi. Les cornes sont petites (eu égard au volume du *bison* comparé avec nos bœufs domestiques), d'un brun grisâtre depuis la base jusqu'au milieu de leur longueur, & noirâtres dans le reste de leur longueur jusqu'à la pointe. Ces pointes de cornes sont éloignées l'une de l'autre de deux pieds. La position ou la direction de ces cornes est à-peu-près la même qu'à nos bœufs.

Ce quadrupede colossal, qui semble n'offrir que des difformités, des monstruosités, est cependant un animal d'une beauté surprenante; son ensemble produit tout à la fois à l'œil & à l'esprit l'étonnement & l'admiration; sa tête, qui est passablement grosse à proportion du corps, paroît d'un volume prodigieux par la quantité & la longueur du poil brun-fauve dont elle est garnie, on diroit d'une couronne de poils; d'autres poils plus soyeux, très-longs, doux au toucher & lustrés, forment en-deçà du bourrelet de la mâchoire inférieure & sur les abajoues, une barbe merveilleuse. Ces mêmes poils garnissent aussi le gosier, le fanon,

fanon, le dedans des jambes antérieures jusqu'au genou. Ses épaules & son cou sont couverts, ainsi que la bosse, d'un poil dru, long, comme crépu, mais fin & extrêmement doux au toucher. Cette maniere de chevelure forme une fourrure très-chaude, & donne au *bison* l'aspect noble & imposant du lion: aussi l'a-t-on appellé *bos jubatus:* les Sauvages l'ont nommé *muthususa.* Les oreilles ne sont pas fort grandes, le long poil de la tête les cache presque entiérement; leur position est assez droite: près des cornes elles paroissent comme plissées, presque pointues & garnies de poil ras. Ses yeux qui sont grands, orbiculaires, bruns & bleuâtres au milieu, sur une cornée blanche, manifestent d'une maniere prompte & pathétique la douceur ou la colere. Autour des paupieres, de la largeur de deux doigts en dessus & de trois en dessous, la peau est d'un noir fauve, rase, sans poil. Le nez nud, fort large, d'un noir fauve. Les narines sont fort grandes, & par le haut beaucoup plus éloignées l'une de l'autre que par le bas. Quand cet animal ouvroit la bouche, on comptoit huit dents incisives & très-blanches à la mâchoire inférieure. Lorsqu'on présentoit à ce *bison* un morceau de pain, il faisoit sortir sa langue, qui est longue, épaisse, noirâtre, & alors il attiroit & saisissoit le pain, en formant un crochet avec sa langue. A la moitié du dos s'éleve une bosse (qui est une vaste masse) qui s'abaisse latéralement & vers la tête. La partie de cette bosse qui est perpendiculaire à l'omoplate, est la plus élevée. Ses jambes sont assez courtes. Le bas des jambes antérieures, c'est-à-dire depuis le genou, la partie postérieure du corps, est en été rase, & la peau d'un noir fauve. En hiver le derriere du corps, la croupe & les cuisses, sont garnis d'un poil court & assez doux: il n'y a que ce poil qui tombe au moment de la mue. Sa queue est longue de seize pouces, rase, mais garnie par le bout de crins fort doux, & qui pendent à la longueur de huit pouces. La croupe est très-effilée. Les sabots sont pointus, noirâtres, ainsi que l'ergot.

On donne aussi au *bison* le nom de *bœuf Illinois*, parce que les prairies de ce pays sont couvertes de bœufs à bosse. Les femmes des Illinois n'ont d'autres occupations que de préparer le poil de ces sortes de bœufs, & d'en faire des jarretieres, des ceintures & des sacs. Ces peuples ont l'art aussi de préparer les peaux des *bisons*, de les rendre fort souples & blanches: ils y tracent des compartimens de différentes couleurs. On voit une de ces peaux dans l'un des cabinets de curiosités à Chantilly.

BISSUS ou POIL DE NACRE, *byſſus animalis*, eſt le nom que l'on donne à des filamens d'une eſpece de ſoie brune, & longs d'environ cinq ou ſix pouces, dont la *pinne marine* ſe ſert pour s'attacher & ſe fixer aux corps contre leſquels elle veut s'arrêter. Ils lui ſervent comme autant de cordages pour ſe ſoutenir, de même que font les moules. Ces fils, vus au microſcope, paroiſſent creux, & donnent, quand on les brûle, une odeur urineuſe comme la ſoie. Le biſſus de la pinne marine eſt propre à l'ourdiſſage, & plus précieux que la laine. Les plus habiles Critiques n'ont pas encore bien éclairci ce que les Anciens entendoient par le *biſſus*. Comme ils confondoient ſous ce nom les cotons, les ouattes, même l'amiante, en un mot tout ce qui ſe filoit & étoit plus précieux que la laine, il n'eſt pas aiſé de dire ce que c'étoit, & s'ils n'en tiroient point de la *pinne marine*.

Au reſte on voit communément en Italie & en Corſe des camiſoles, des bonnets, des gants, des bas & autres ouvrages fabriqués avec le biſſus des pinnes marines. L'on a de la peine à ſoutenir la chaleur de tels vêtemens, que l'on eſtime ſpécifiques pour les rhumatiſmes & la goutte. Ces ouvrages ſeroient peut-être plus recherchés ſi la ſoie étoit moins commune. Avant de filer ce biſſus, on le laiſſe quelques jours dans la cave afin qu'il s'humecte & ſe ramolliſſe; enſuite on le peigne pour en ſéparer la bourre & les autres ordures, & on le file comme la ſoie. Il eſt bon d'obſerver que ce biſſus ne prend point la teinture ſans en être altéré. *Voyez* PINNE MARINE, *& les Mém. de l'Acad. des Scienc. ann. 1712, page 204.*

BISSUS, *byſſus*. Genre de plante qui a l'apparence d'une pouſſiere ou de filets ſimples cylindriques, tantôt ramifiés, tantôt en réſeau, ſouvent articulés, & plus ou moins longs. On n'y découvre aucunes racines, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits. *Michel Boccone* & *Dillen* n'ont donné rien de ſatisfaiſant ſur les graines des biſſus ou ſur la maniere dont ils ſe reproduiſent. M. *Adanſon* dit avoir élevé pendant quinze mois des touffes de cette plante dans des bocaux, & avoir reconnu aſſez clairement que chaque articulation ſéparée naturellement ou par l'art, végétoit comme une graine, & produiſoit une plante toute ſemblable à ſa mere. On a un exemple de ce genre de plante ſi ſingulier dans le *Conferva*. On en trouve qui reſſemblent à un amas de fils de ſoie, à un tapis, à une peau de bête à poil, à une toiſon de brebis, à un morceau de drap, ou, enfin à une toile d'araignée. *Voyez* CONFERVA. M.

Haller dit avoir vu les articulations d'un petit biſſus vert, & qu'elles ſe détachent effectivement ; mais on doit à M. *Adanſon* l'expérience qui prouve que cette plante eſt vivipare, comme de certains polypes.

BISSUS MINÉRAL. Nom donné à l'*amiante*. Voyez ce mot.

BISTORTE, *biſtorta*. Cette plante eſt ainſi nommée, parce que ſa racine oblongue & noueuſe eſt plus ou moins repliée ſur elle-même à la maniere du ſerpent. Elle pouſſe des feuilles longues ; larges & pointues comme celles de la patience : ſes tiges s'élevent à la hauteur d'un pied, & ſoutiennent des fleurs à étamines de couleur purpurine, rangées en épi & formées d'une corolle ſans calice diviſée en cinq quartiers, & portant huit étamines. A ces fleurs ſuccedent des ſemences à trois coins. La racine de la biſtorte eſt brune en dehors, rougeâtre en dedans : elle a une vertu balſamique vulnéraire & aſtringente ; elle eſt auſſi alexipharmaque. On nous l'apporte ſeche des pays chauds, où cette plante croît dans les lieux humides & montagneux.

BISTOURNÉE. *Voyez* DEVIDOIR.

BISULCE. *Voyez* QUADRUPEDE.

BITARDE ou BISTARDE. *Voyez* OUTARDE.

BITIN. Serpent maculé des montagnes de l'île de Cuba, & d'un aſpect horrible, d'une groſſeur ſi monſtrueuſe, quoique court, qu'il eſt, dit-on, en état de donner la chaſſe aux bœufs & aux ſangliers ; il les arrête, & en fait au beſoin ſa nourriture. *Seba* en cite de trois eſpeces : la premiere s'appelle le *ſerpent du Mexique*, & eſt le furieux ſerpent de la nouvelle Eſpagne ; la deuxieme & la troiſieme eſpeces, ſont les viperes mâles & femelles de Ceylan. *Voyez* SEBA, *Theſaur.* 2. *tab.* 94. *n*°. 2.

BITUME, *bitumen*. Les bitumes ſont des matieres huileuſes & minéraliſées, qu'on rencontre dans le ſein de la terre ſous une forme fluide, & nageant quelquefois à la ſurface des eaux, ou ſous une forme tantôt mollaſſe, tantôt concrete, & plus ou moins ſolide.

On ne connoît qu'une ſeule eſpece de bitume liquide ; c'eſt la *pétrole* ou *huile de pierre*, ainſi nommée parce qu'elle découle des fentes des rochers ; car il paroît que ce qu'on nomme *naphte* n'eſt autre choſe que la pétrole la plus fluide, la plus blanche & la plus pure. *Voyez* PÉTROLE.

Les bitumes ſolides ſont le *ſuccin*, le *jayet* ou *jais*, l'*aſphalte* & le

charbon de terre : il y en a de mollasses comme la *pissasphalte*. Voyez chacun de ces articles.

L'origine des bitumes, question intéressante, sur laquelle les Naturalistes ne sont point d'accord, nous a engagé à observer soigneusement, toutes les fois que nous avons visité des minieres bitumineuses, les différentes substances & les singularités dans l'ordre où elles s'y trouvoient. Plusieurs phénomenes nous ont déja paru expliqués dans notre Minéralogie : on y lit que l'origine des bitumes paroît dûe à des végétaux ensevelis dans la terre par des révolutions locales. Cette opinion est nouvellement appuyée par des expériences chimiques, présentées sous un seul point de vue dans le Dictionnaire de Chimie, où l'on tâche de démontrer que les bitumes sont le résultat des substances végétales, qui ont été amenées à ces différens états de pétrole, de succin, &c. par leur union avec les acides minéraux, & par leur long séjour dans les entrailles de la terre ; car il est bien démontré qu'il n'y a pas un seul corps d'une origine bien décidément minérale, dans lequel on trouve un seul atome d'huile, puisqu'il n'y en a pas même dans le soufre, celle de toutes les substances minérales qui approche le plus des bitumes.

L'analyse chimique démontre que les bitumes, ainsi que toutes les matieres huileuses concretes du regne végétal & animal, sont composés d'huile & d'acide. Ils different des résines par leur solidité qui est plus considérable, par leur indissolubilité dans l'esprit-de-vin, & par quelques autres caracteres chimiques, ainsi qu'on peut le voir dans le Dictionnaire de Chimie. Entre les bitumes, il y en a d'assez compactes pour se tailler & se polir : tels sont le succin & le jayet. *Voyez ces mots.*

Les bitumes étant très-inflammables & très-abondans, on les regarde comme une des causes de la flamme perpétuelle des *volcans*, & de tous ces autres phénomenes désastreux qui ont donné lieu à tant de dissertations, & qui méritent bien de fixer encore l'attention des Savans. *Voyez* VOLCANS.

BITUME DES ARABES. C'est un composé de poix minérale & de poix végétale. *Voyez* PISSASPHALTE.

BITUME DE JUDÉE. *Voyez* ASPHALTE.

BIVALVES, *bivalvia*. Nom que l'on donne aux coquilles à deux

battans, telles que les huîtres, les moules, &c. Il y a des bivalves de mer dont les pieces ſont inégales ; d'autres les ont égales & ſemblables l'une à l'autre. Les premiers ſont les huîtres de notre pays ; les autres ſont la mere-perle, la moule, &c. Parmi les bivalves, il y en a dont les deux pieces ferment exactement de tous côtés, comme la came, le peigne ; dans d'autres, les deux pieces ne ſe touchent qu'en partie, & laiſſent une ouverture à chaque bout, comme le coutelier. *Voyez* COQUILLE.

BIXA. Arbriſſeau épineux du Bréſil, qui croît à la hauteur du citronnier. Sa feuille eſt verte & hériſſée, aſſez ſemblable à celle de l'orme : l'écorce du tronc & des branches eſt d'un jaune rougeâtre ; on en fait des cordes auſſi bonnes que celles de chanvre. Le bois du bixa eſt blanc, & ſi compacte ou tellement dur, qu'on prétend qu'il en ſort du feu comme d'un caillou lorſqu'on le frappe rapidement. Ses fleurs ſont en roſe & de couleur rouge, compoſées de dix étamines & d'un piſtil : la corolle eſt de dix pétales portés par un calice à cinq dentelures ; il leur ſuccede des gouſſes de la groſſeur d'une amande, & hériſſées de filets : elles s'ouvrent dans le printemps par la maturité ; elles contiennent beaucoup de petits grains d'un beau rouge, dont la fécule donne à l'eau une couleur du carmin le plus vif : on s'en ſert pour arrêter le cours de ventre. Des Américains emploient ce rouge pour peindre leur corps : c'eſt-là une de leurs parures. La racine eſt d'un goût fort, mais agréable : les Indiens s'en ſervent au lieu de ſafran.

BLAIREAU ou TAISSON, en latin *taxus* ou *meles*. Le blaireau qui reſſemble au chien par le muſeau, a le corps gros & raccourci, le cou court, les oreilles courtes, arrondies, aſſez ſemblables à celles du rat domeſtique, le poil long & rude à peu-près comme des ſoies de cochon. Le dos de cet animal eſt mêlé de noir & de blanc, ce qui lui a fait donner le nom de *griſart* : les poils de deſſous le ventre ſont preſque noirs, ce qui eſt aſſez remarquable ; car dans preſque tous les animaux le poil du ventre eſt d'une couleur moins foncée que celle du dos. Il a des caracteres tranchés qui lui ſont propres & dignes de remarque : tels ſont les bandes alternatives qu'il a ſur la tête, & l'eſpece de poche qu'il a ſous la queue. Cette poche ne pénetre guere qu'à un pouce de profondeur ; il en ſuinte continuellement une liqueur onctueuſe d'aſſez mauvaiſe odeur, qu'il ſe plaît à ſucer : ſa queue eſt courte & garnie de poils longs & forts.

Le blaireau, dit M. *de Buffon*, eſt un animal pareſſeux, défiant, ſolitaire, qui ſe retire dans les lieux les plus écartés, dans les bois les plus ſombres, & s'y creuſe une demeure ſouterraine; il ſemble fuir la ſociété, même la lumiere, & paſſe les trois quarts de ſa vie dans ce ſéjour ténébreux, dont il ne ſort que pour chercher ſa ſubſiſtance. Le renard qui n'a pas la même facilité que lui à creuſer la terre, tâche de profiter de ſes travaux : ne pouvant le contraindre par la force, il l'oblige par adreſſe à quitter ſon domicile, en l'inquiétant, en faiſant ſentinelle, en l'infectant même de ſes ordures; enſuite il s'en empare, l'élargit, l'approprie & en fait ſon terrier. Le blaireau va à quelque diſtance de-là ſe creuſer un nouveau gîte, dont il ne ſort que la nuit, dont il ne s'écarte guere, & où il revient dès qu'il ſent quelque danger : il n'a que ce moyen de ſe mettre en ſureté, car il ne peut échapper par la fuite; il a les jambes trop courtes pour pouvoir bien courir. Lorſqu'il eſt ſurpris par les chiens, il ſe jette ſur le dos & ſe défend courageuſement & juſqu'à la derniere extrémité, avec ſes griffes & ſes dents qui font de profondes bleſſures; quelquefois il s'accule comme le ſanglier & ſe lance comme lui ſur les chiens. Sa peau eſt ſi dure qu'elle eſt peu ſenſible à leurs morſures : on dit cependant que pour peu qu'on le frappe ſur le nez, il en meurt.

Les blaireaux tiennent toujours leur domicile propre, ils n'y font jamais leur ordure. On trouve rarement le mâle avec la femelle : lorſqu'elle eſt prête à mettre bas, elle coupe de l'herbe, en fait une eſpece de fagot qu'elle traîne entre ſes jambes juſqu'au fond du terrier, où elle fait un lit commode pour elle & pour ſes petits. C'eſt en été qu'elle met bas, & ſa portée eſt ordinairement de trois ou quatre petits. Lorſqu'ils ſont devenus un peu grands, elle leur apporte à manger pendant la nuit; elle déterre les nids des guêpes & en emporte le miel; elle leur apporte des lapereaux, mulots, lézards, ſauterelles, œufs d'oiſeaux, tout ce qu'elle peut attraper. Elle les fait ſouvent ſortir ſur le bord du terrier, ſoit pour les alaiter, ſoit pour leur donner à manger.

La chaſſe du blaireau eſt un peu laborieuſe; il n'y a guere que les *baſſets à jambes torſes* qui puiſſent entrer dans leurs terriers. Le blaireau ſe défend en reculant, & éboule de la terre afin d'arrêter ou d'enterrer les chiens. Lorſqu'on juge que les chiens l'ont acculé juſqu'au fond, on ſe met à ouvrir le terrier par deſſus; on ſerre le blaireau avec des

tenailles, & ensuite on le muselle pour l'empêcher de mordre.

Les jeunes s'apprivoisent aisément, ainsi que l'a observé M. *de Buffon :* ils jouent avec les petits chiens & suivent comme eux la personne qu'ils connoissent & qui leur donne à manger; mais ceux que l'on prend vieux, demeurent toujours sauvages. Ils ne sont ni malfaisans, ni gourmands comme le renard & le loup, & cependant ils sont carnassiers; ils mangent de tout ce qu'on leur offre; ils préferent la viande crue à tout le reste : ils dorment la nuit entiere & les trois quarts du jour, sans être cependant sujets à l'engourdissement pendant l'hiver, comme les marmotes ou les loirs. Les blaireaux sont sujets à la gale : les chiens qui entrent dans leurs terriers prennent le même mal, à moins qu'on n'ait grand soin de les laver.

L'espece de blaireaux, originaire des climats tempérés de l'Europe, ne s'est guere répandue au-delà de l'Espagne, de la France, de l'Italie, de l'Allemagne & de la Pologne, de la Suede; & elle est partout assez rare. Il n'y a que peu ou point de variétés dans l'espece, & même elle n'approche d'aucune autre par les caracteres singuliers dont on a parlé plus haut.

La chair du blaireau n'est pas absolument mauvaise à manger, & l'on fait de sa peau des fourrures grossieres, des colliers pour les chiens, des couvertures pour les chevaux.

BLAIREAU PUANT DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. M. *de Buffon* regarde cet animal décrit sous ce nom par *Kolbe*, comme une espece tout-à-fait différente du blaireau. Cet animal est le plus grand peteur, le plus grand vesseur & le plus puant animal qu'il y ait sous le soleil, dit le P. *Labat.* Cette puanteur est même la meilleure défense que la Nature lui ait donnée contre ses ennemis; car dès qu'il sent son ennemi assez près de lui, il lui lance en fuyant une bouffée d'odeur si détestable, qu'elle étourdit l'animal, & l'oblige de se retirer. La *bête puante de la Louisiane* se défend à peu-près de même en lançant son urine. *Voyez* BÊTE PUANTE.

BLANC DE BALEINE. *Voyez* Cachalot *à l'article* BALEINE.

BLANC-NEZ. Nom donné à la petite *guenon* à levres blanches. *Voyez* MOUSTAC.

BLANC D'ESPAGNE, BLANC DE PERLE ou BLANC DE BISMUTH. *Voyez* BISMUTH. On donne aussi le nom de blanc d'Espagne à de la craie très-friable.

BLATTAIRE. C'eſt l'*herbes aux mittes.* Voyez ce mot.

BLATTE DE CONSTANTINOPLE, *blatta Byzantina.* Non donné au couvercle ou opercule cartilagineux d'une coquille univalve, oblongue, dont la ſubſtance reſſemble aſſez à de la corne : il y en a de très-grands qu'on nomme *feuilles de laurier :* cet opercule étoit autrefois fort en uſage pour fumiger la matrice, & en ſuppoſitoire. Il y a eu de grandes diſputes entre les Naturaliſtes, pour ſavoir ſi le *blatta* étoit le couvercle de la *pourpre murex*, ou ſi ce n'étoit pas l'*ongle odorant.* Tout ce que nous pouvons dire ici, c'eſt que les divers *blatta* que nous avons eu occaſion de voir, ſont des opercules de buccin. *Voyez* ONGLE ODORANT.

BLATTE, *blatta.* Nom que l'on a donné à pluſieurs ſortes d'inſectes de nature très-différente, tels que les vers qui naiſſent dans les oreilles ; ceux qui rongent les étoffes ſont très-connus ſous le nom de *teigne.* Voyez leur hiſtoire au mot TEIGNE. Suivant M. *Linneus*, on ne doit réunir ſous le nom de *blatte* que les inſectes dont les antennes ſont longues, filiformes, dont les fourreaux des aîles ſont mous & comme membraneux, & dont la poitrine eſt applatie & arrondie. Ces inſectes courent aſſez vîte ; ils ont cinq articles aux deux premieres paires de pattes, & quatre ſeulement à la derniere ; ils ſont aſſez hideux à la vue, & remarquables ſur-tout par deux appendices en forme de longues véſicules ridées & placées aux deux côtés de l'anus : quelques-unes de ces eſpeces d'inſectes volent, ſur-tout les mâles ; car la femelle n'ayant que des moignons d'aîles fort courts, ne peut aucunement voler. Une autre diſtinction, c'eſt que les étuis débordent le ventre d'un bon tiers dans les mâles, & nullement dans les femelles.

La larve des blattes ne differe guere de l'inſecte parfait que par le défaut total d'aîles & d'étuis. Cette larve ſe nourrit de farine, dont elle eſt très-vorace ; à ſon défaut elle ronge à la campagne les racines des plantes. C'eſt de ce même genre qu'eſt ce fameux *kakkerlac* des Iſles de l'Amérique, qui dévore ſi avidement les proviſions des habitans. *Voyez* KAKKERLAC. Cet inſecte, ainſi que nos blattes, fuit le jour & la lumiere : tous ces inſectes ſe tiennent cachés dans des trous dont ils ne ſortent que pendant la nuit.

Du nombre des blattes ſont les inſectes qu'on trouve ſur les lunettes des latrines, dans les bains, dans les boulangeries, dans les étuves, dans les cuiſines. Ils ſont très-fréquens dans les poëles des Finlandois,

où

où ils rongent leur pain pendant la nuit. On trouve aussi cet insecte dans les cases des Lapons : il y en a une espece qui se loge entre les écailles des poissons que l'on fait dessécher sans être salés.

BLAVÉOLE. *Voyez* BLUET.

BLÉ ou BLED, ou FROMENT, *triticum.* C'est sans contredit de toutes les plantes la plus précieuse à l'humanité : c'est elle qui dans nos climats fait la nourriture de la plus grande partie du genre humain ; elle est, ainsi que les autres dons du Créateur, un bien toujours renaissant, se rajeunissant, se perpétuant sans cesse pour la conservation de l'espece humaine. Quelle fécondité surprenante dans chacun de ses grains ! quelle nourriture plus salutaire & plus appropriée à nos organes, sur-tout depuis que l'art a trouvé le moyen de faire de ces grains une nourriture légere ! L'origine de cette plante & de sa culture se perd presque dans l'origine du monde ; peut-être a-t-elle été d'abord foulée aux pieds, & n'étoit-elle point plus remarquable qu'un simple *gramen :* la culture l'aura amenée au point de perfection où on la voit ; car on observe tous les jours que l'Auteur de la nature a donné à l'homme une sorte d'empire & un pouvoir presque créateur sur les fruits, sur les fleurs & sur plusieurs autres productions naturelles ; il les embellit, les perfectionne, les rend presque méconnoissables par la beauté qu'il leur procure à force de soins & de travaux assidus, & par sa sagacité à mettre à profit les moyens que lui présente la nature. C'est une sorte de récompense utile & agréable, accordée à l'homme pour le fruit de ses travaux.

Quel que fût le blé dans son origine, que l'on pourroit peut-être connoître par voie de dégénération, c'est présentement une plante qui pousse, d'une racine composée de fibres déliées, plusieurs tuyaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, plus ou moins gros, selon la nature du sol, & selon que le grain a été semé plus ou moins clair. Ces tuyaux sont garnis d'espace en espace de nœuds qui leur donnent de la force. Ils sont creux en dedans, & garnis au dehors de feuilles longues, étroites, semblables à celles du chiendent. Ils soutiennent à leur extrémité des épis longs, où naissent des fleurs par petits paquets, composées d'étamines auxquelles succedent des grains ovales, mousses par les deux bouts, convexes sur le dos & sillonnés de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, remplis en dedans d'une matiere blanche farineuse, avec laquelle on fait le pain. Ces grains sont enveloppés dans les écailles

qui ont ſervi de calice à la fleur, & qu'on appelle la balle du froment.

De tout temps les travaux des cultivateurs ont tendu à recueillir la plus grande quantité poſſible de blé dans un eſpace donné, parce que deſtiné à la nourriture de l'homme, ſon excellence le rend la matiere d'un commerce néceſſaire qui ajoute encore à ſon prix. L'on peut avancer que la fécondité des blés dans une terre nouvelle tient quelquefois du prodige.

Pline dit qu'un des Intendans d'Auguſte lui envoya d'un canton d'Afrique où il réſidoit, une curioſité aſſez ſurprenante; c'étoit un pied de blé qui contenoit quatre cents tiges, toutes provenues d'un ſeul & & même grain de blé; ſi ce fait eſt vrai, on peut dire que ce ſont-là de ces phénomenes curieux où la Nature ſignale ſon exceſſive libéralité. Cette terre n'étant plus auſſi riche préſentement en principes nutritifs, les choſes ont bien changé depuis; car, ſuivant le rapport exact d'un Voyageur Anglois, nommé *Thomas Shaw*, un boiſſeau de froment n'y rapporte aujourd'hui que douze, ou tout au plus que dix-huit boiſſeaux, encore dans le meilleur terrain; au lieu qu'autrefois il rapportoit cinquante boiſſeaux, & pour la fécondité, un grain ne produit que douze, quinze ou vingt tiges, quelquefois cinquante; mais cela eſt extrêmement rare. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

M. *Buchoz*, dans la cinquieme lettre ſur les végétaux, dit avoir vu dans les mains d'un Laboureur à Caſtelnaudary en Languedoc, une trouſſe de blé compoſée de cent dix-ſept tiges; cette trouſſe lui parut de l'eſpece qu'on nomme *triticum ariſtis longioribus*, *ſpicâ albâ*. Les tiges avoient cinq pieds de hauteur, plus ſolides & plus groſſes que celles du froment ordinaire. Chaque épi contenoit ſoixante grains, & la trouſſe en tout ſept mille vingt grains. Nous avons vu dans un petit terrain du Fauxbourg Saint-Antoine à Paris, toutes les trouſſes d'un blé qu'on avoit fait tremper dans une liqueur végétale avant de le ſemer, & qui étoient toutes compoſées de ſoixante à quatre-vingts épis. Il faut croire que la macération appropriée ouvre les conduits des germes multipliés dans chaque grain, & les développe. Cette grande multiplication tiendroit-elle au principe de la ſuperfétation?

En France il n'y a rien de décidé ſur la multiplication du blé: cependant on peut dire en général, que dans les terres médiocres un boiſſeau de blé trié rend deux ou trois boiſſeaux, dans les bonnes terres huit &

dix, dans les meilleures douze, & par extraordinaire quinze ; mais tout cela eſt ſujet à des variations infinies.

Les récoltes ſont plus ou moins abondantes, ſuivant que la ſaiſon a été plus ou moins favorable, ſelon la bonté des terres, & ſuivant les préparations que lui donne le cultivateur intelligent. Ces préparations de la terre varient ſuivant la nature du terrain, que chaque économe doit étudier. En général la baſe de l'agriculture eſt que la terre ſoit, avant de ſemer, bien préparée par les labours & par les engrais, tels que marne, fumiers & autres. Il faut qu'elle ſoit nettoyée de toute herbe étrangere qui enleveroit la nourriture aux blés, & lui conſerver le plus qu'il eſt poſſible ſon état d'humidité ſi favorable à la végétation : moyen où l'on ne peut parvenir qu'en ſaiſiſſant l'inſtant propre à faire paſſer la herſe ſur la terre. Les blés pouſſent alors avec vigueur, donnent en abondance de beaux grains ; & lorſque la ſaiſon devient favorable, on fait d'amples récoltes.

La méthode ordinaire des Laboureurs avant de ſemer le blé, eſt de donner un premier labour à la terre qui a rapporté de l'avoine, & dès-lors la terre reſte en *jachere*, c'eſt-à-dire, ſans qu'on lui faſſe rien rapporter pendant une année, afin qu'elle profite des influences de l'atmoſphere, & qu'elle recouvre de nouveaux ſels. Lorſque la terre s'eſt repoſée ainſi pendant une année, on y ſeme le blé vers le mois d'Octobre, après avoir eu ſoin de donner deux ou trois labours, ſuivant la nature de la terre, pendant l'année de repos. Le grand art eſt de ſemer bien également, afin que les racines des blés ſe répandant également ſur la ſurface de la terre, puiſſent également tirer leur nourriture : on fait rapporter à la terre qui a donné du blé cette année, de l'avoine l'année ſuivante, & à la troiſieme année on la laiſſe repoſer.

M. *Duhamel*, ce citoyen ſi éclairé & ſi zélé pour le bien public, propoſe, d'après M. *Tull*, une nouvelle culture des terres très-uſitée en Angleterre, la grande école de l'Agriculture ; méthode ſur laquelle M. *Duhamel* & pluſieurs bons citoyens ont fait un nombre infini d'expériences. Voici une légere idée de cette nouvelle méthode qui paroît avoir de très-grands avantages, & dont le but eſt de diſpoſer le blé de maniere à extraire de la terre & de l'atmoſphere la plus grande quantité de nourriture poſſible, & de profiter des labours donnés à propos.

Lorſqu'on veut ſemer, par exemple, un arpent, la terre ayant été préparée par les labours néceſſaires, on laiſſe ſur le bord de la piece

deux pieds de terre ſans la ſemer ; on ſeme enſuite avec un ſemoir fait exprès, & qui ſeme avec égalité, trois rangées de froment qui occupent deux pieds de largeur, parce que les grains des rangées ſe trouvent éloignés de ſept à huit pouces. On laiſſe enſuite quatre pieds de terre ſans y mettre de ſemence : de ces quatre pieds de terre, deux l'année ſuivante ſeront ſemés en blé, & les deux autres de même, la troiſieme année. Après ces quatre pieds de terre laiſſés ſans ſemence, on ſeme encore trois rangées de froment, & ainſi de ſuite dans toute l'étendue de l'arpent : on a ſoin au printemps de viſiter les rangées, & d'arracher les pieds de blé qui ſont plus près les uns des autres que de quatre à cinq pouces, & de donner aux plates bandes qui ſont entre les rangées avec une charrue faite exprès un premier labour, ce qui fait taller le blé, au point que chaque grain qui dans l'ancienne méthode n'auroit donné que deux ou trois tuyaux, en produit depuis douze juſqu'à vingt, qui portent tous de gros épis. Lorſque le blé des rangées eſt en épis, on lui donne un ſecond labour qui lui fait prendre de la nourriture, en ſorte qu'il fleurit & défleurit promptement, & s'il ſurvient des chaleurs, il mûrit ſubitement.

Selon cette méthode, la terre étant toujours dégagée d'herbes étrangeres, la plante profite de toutes les influences de l'atmoſphere. Il réſulte de diverſes expériences, qu'un arpent ainſi cultivé rapporte un tiers de plus de blé que ſuivant la méthode ordinaire, & quelquefois le double par la longueur & la groſſeur des tuyaux & la quantité de beaux grains qu'ils contiennent. On fait entrer en ligne de compte dans cette méthode le prix qu'il en coûteroit pour les fumiers que l'on emploie très-peu, & la moindre quantité de ſemence qu'on eſt obligé d'employer. On a l'avantage de recueillir trois ans de ſuite du blé, dont le rapport eſt plus grand que celui de l'avoine ; car la récolte d'avoine n'eſt eſtimée que le tiers de celle du froment. C'eſt dans le livre de la culture des terres par M. *Duhamel*, qu'il faut voir un détail plus ample de cette méthode, de ſes avantages, de la réponſe aux objections faites contre cette nouvelle culture.

Quoique cette méthode ait parfaitement bien réuſſi à quelques cultivateurs, les difficultés, dit M. *Duhamel*, ſe multiplient à meſure qu'on veut la pratiquer plus en grand. Un payſan n'éprouvera aucun embarras à la pratiquer lui-même, & ſûrement il ſe procurera des avantages réels ; le fermier au contraire qui doit faire preſque toutes ſes

opérations avec des charrues, y trouvera plus d'embarras. La difficulté se réduit cependant à avoir l'adresse d'exécuter le labour dans des bandes de terre qui ont tout au plus trois pieds & demi de largeur. On ne doit pas espérer d'y réussir dans les terres trop difficiles à cultiver. Les vrais principes de l'agriculture étant démontrés dans cette nouvelle méthode, après avoir apperçu le but où il faut parvenir, c'est à chacun d'imaginer les moyens d'y atteindre.

Des circonstances, qui naissent de la distribution des terres, rendent dans certains endroits cette méthode impratiquable. Une branche de cette nouvelle culture qui est plus aisée à pratiquer, & qui pour cette raison est déjà adoptée par plusieurs cultivateurs ; c'est l'usage du nouveau *semoir* qui épargne beaucoup de semence par la maniere dont il la répand, & procure une meilleure récolte.

On a observé plus haut que l'on seme le blé en automne, il leve fort vîte & a déjà pris du corps avant l'hiver, auquel il résiste ordinairement très-bien, & cette saison lui est très-favorable pour lui faire pousser une plus grande quantité de racines. Si on ne semoit le blé qu'en Mars, ils ne réussiroit pas ; aussi dans la terrible année de 1709, les blés ayant été gelés par une alternative continuelle de gelées & de dégels, on sema en Mars une autre espece de blé que l'on nomme *blé barbu*. Voyez ci-après BLÉ DE MARS.

Nous voyons tous les jours que presque chaque plante est appropriée à chaque climat : c'est donc ici que l'économie de la Providence est remarquable, en ce que notre blé, l'aliment d'une partie de l'espece humaine, soutient également les deux extrêmes, le chaud & le froid. Il croît aussi-bien en Ecosse & en Danemarck, qu'en Egypte & en Barbarie.

Maladies du Blé.

Avant que le blé parvienne à sa parfaite maturité, il est sujet à plusieurs inconvéniens & à plusieurs maladies. Lorsque son épi commence à se former, il survient quelquefois des vents si impétueux, qu'ils brisent ou plient la paille du tuyau ; alors la seve ne peut plus monter dans l'épi, le grain ne prend plus de nourriture, ne se remplit point de farine, il reste petit & menu, c'est ce qu'on nomme des *blés retraits*. La même chose arrive lorsque les blés ont été nourris d'humidité, & que sur le champ il survient de grandes chaleurs qui dessechent la paille & le grain ; il mûrit sans être rempli de farine,

ce que l'on appelle *blés échaudés & retraits.* Si les vents ou les pluies qui font ainsi verser les blés surviennent lorsque le grain est déjà formé, il n'en résulte point le même inconvénient. Au reste, ces especes de blé font de très-bon pain, mais deux sacs de blé retrait ne fournissent quelquefois pas plus de pain qu'un sac de blé.

La *rouille* (*rubigo*) est une maladie des blés qui consiste en une substance rousse pulvérulente de couleur de rouille, qui bouche les pores des feuilles & des tuyaux du froment, & empêche de croître les parties de la plante qui en sont attaquées. Si la rouille attaque la plante avant que les tuyaux soient formés, le mal n'est pas grand, il croît d'autres feuilles ; mais si elle attaque les jeunes tuyaux, la moisson en souffre, à moins qu'il ne survienne une pluie abondante qui détache la rouille & lave tous les tuyaux : on attribue cette maladie à des brouillards secs suivis d'un soleil ardent. La rouille qui se trouve aussi sur les feuilles du rosier & sur celles du tithymale à feuilles de cyprès, reconnoît la même cause que le *givre*. Voyez ce mot.

La *coulure* est une autre sorte de maladie des blés ; on la reconnoît lorsqu'au lieu de trouver les épis remplis de bons grains dans toute leur longueur, on en trouve l'extrémité dépourvue, ou lorsqu'ils ne contiennent que de petits grains sans farine. Cette maladie est occasionnée par un défaut de fécondation ; s'il survient des pluies abondantes & de gros vents lorsque le blé est en fleur, toutes les poussieres des étamines sont enlevées par ces fluides, & la graine qui n'a point été fécondée reste petite & sans farine. On prétend aussi que la vivacité des éclairs fait couler les blés. M. *Duhamel* a vu, après de grands orages, des arbres perdre toutes leurs feuilles, & d'autres mourir sans qu'ils parussent avoir été frappés du tonnerre. La gelée qui attaque les épis les fait aussi couler.

La *nielle* & le *charbon* sont deux maladies qui rendent les blés noirs. Ces maladies ont été souvent confondues ; elles ont cependant des caracteres qui leur sont propres, & qui doivent les faire distinguer l'une de l'autre. Il est vrai que dans les années où les grains sont infectés de nielle, on trouve ordinairement beaucoup de charbon.

La *nielle* est une maladie qui détruit totalement le germe & la substance du grain. Toute la partie farineuse du grain & son enveloppe sont réduits en une poussiere noire & de mauvaise odeur, qui n'a nulle consistance. Cette poussiere légere est facilement emportée par les

vents & lavée par les pluies : elle ne peut donc point faire de tort aux grains fains que l'on enferme dans la grange , & il ne paroît pas même que cette pouffiere foit contagieufe comme celle du charbon.

La maladie de la *nielle* peut fe reconnoître dès les mois de Mars & d'Avril, lorfque l'épi eft encore tout près des racines & n'a que deux lignes de longueur : en le développant on voit que l'embryon étoit déjà noir. Lorfque l'épi fort enfuite des enveloppes des feuilles, il paroît menu & maigre : les enveloppes des grains font tellement amincies, que la pouffiere noire fe manifefte au travers.

Il y a eu grande diverfité de fentimens fur la véritable caufe de cette maladie, qui paroîtroit être la même que celle du *givre.* Les expériences de M. *Aimen* lui ont fait conclure que la moififfure eft une des caufes de la nielle. Après avoir examiné plufieurs grains d'orge, & avoir mis à part ceux fur lefquels il appercevoit des taches noires, lefquelles taches à la loupe fe montroient couvertes de moififfure, il fema ces grains, qui tous produifirent des épis niellés ; tandis que des autres grains, les uns ou ne leverent point, ou ne produifirent point de nielle (*Voyez les Mémoires préfentés à l'Academie, Tom. III, 1760, pag. 83, & Tom. IV, pag. 365*). Cependant les expériences de M. *Tillet* nous affurent que la moififfure ne fe communique nullement, même en faupoudrant les grains avec cette pouffiere noire, & qu'elle eft due à un vice interne que la blancheur du calice ou de l'enveloppe extérieure de la fleur, nous indique exifter avant fon développement. On a remarqué dans le maïs & dans l'œillet fauvage, que ce mal commence par les anteres, & pourroit bien être une maladie différente ; car dans les autres plantes il commence par le receptable de la fleur, fous la forme de petits points noirs qui gagnent peu-à-peu les autres parties de la fleur, la corolle & les étamines, fans attaquer autrement le piftil qui avorte cependant pour l'ordinaire.

Le remede pour prévenir cette maladie, eft celui qui convient à la *maladie des blés charbonnés* dont on va parler.

Le *charbon* (*uftilago*), que l'on nomme auffi *carie* ou *boffe*, eft une maladie beaucoup plus funefte & contagieufe aux blés que la *nielle.* Les épis attaqués du *charbon* font d'abord affez difficiles à diftinguer des épis fains ; mais lorfque la fleur des blés eft paffée, ils prennent une couleur d'un vert foncé tirant fur le bleu, & deviennent enfuite blanchâtres. Lorfqu'on vient à preffer ces grains, qui à l'extérieur paroiffent

très-sains, on les trouve remplis d'une matiere grasse pulvérulente, brune, tirant sur le noir, & de mauvaise odeur, comme la poussiere de la vesse de loup. Une partie des grains charbonnés est écrasée par le fléau; leur poussiere noire infecte les bons grains & s'attache principalement aux poils qui sont à l'extrémité du grain opposée au germe, ce que les Fermiers désignent en disant que ce blé a le *bout*. Ces grains ainsi infectés donnent à la farine une couleur violette & un goût désagréable. On a observé que la *nielle* endommage les grains beaucoup plutôt que le *charbon*.

La véritable cause de la maladie du *charbon* n'est pas encore bien connue jusqu'à présent. Quoi qu'il en soit, l'expérience démontre que cette maladie est contagieuse; & il a paru que les pailles infectées de cette poussiere, mais qui n'étoient point réduites en fumier, communiquoient cette maladie aux grains. La contagion est encore plus sensible, lorsqu'on mêle avec de la terre de la poudre d'épis charbonnés. M. *Aimen* assure avoir procuré cette maladie par la poussiere de vesse de loup. De nouvelles observations à cet égard pourroient donner lieu à une découverte très-importante, d'autant mieux que cette maladie se communique aux grains d'autres plantes, comme l'ivraie, & réciproquement. La poussiere noire si contagieuse pour le froment, ne l'est ni pour le *seigle*, ni pour l'*orge carré*. Le *blé de miracle* ou de *Smyrne*, est moins susceptible de cette maladie que les autres grains, mais les *blés de Mars* en souffrent de grands dommages, ainsi que le *sorgo* ou *grand millet*, & la *persicaire brûlante*.

A une année abondante en charbon, il en succede une autre où on n'en trouve presque pas: la raison en est que les grands hivers faisant sans doute périr les pieds affectés du *charbon*, ils arrêtent les progrès que cette maladie pourroit faire sans cette heureuse circonstance. On peut prévenir cette maladie, en chautant le grain avant de le semer, c'est-à-dire en le lavant dans une forte lessive de cendre mêlée d'un peu de chaux.

L'*ergot* ou le *clou* est une autre maladie différente de la *nielle* & du *charbon*, qui attaque quelquefois le froment, mais plus communément le *seigle*. Voyez ce qui en est dit à l'article SEIGLE.

Les Cultivateurs ont observé qu'un des meilleurs moyens pour se garantir des blés noirs, est de lessiver la semence dans de l'eau de chaux. Cette méthode, quoique très-bonne, est quelquefois insuffisante: le

mieux

mieux eſt d'avoir recours à de fortes leſſives alkalines, telles que celles de la ſoude, de la potaſſe, des cendres gravelées, ou des cendres ordinaires, ou bien à une forte ſaumure de ſel marin, dans leſquelles on fait paſſer le blé en le tenant dans des corbeilles, ainſi qu'il réſulte des expériences qui en ont été faites à Trianon par M. *Tillet*, par ordre de Louis XV. M. *Duhamel* penſe que l'eau de la leſſive qui a ſervi à blanchir le linge, en la fortifiant avec un peu de ſoude & doublant la doſe de chaux, produiroit les mêmes effets.

Un Cultivateur intelligent a appris par l'expérience que la bonne préparation & l'excellente culture que l'on donne aux terres avant de ſemer, garantit auſſi beaucoup des blés niellés. La plus ſûre méthode pour s'en préſerver, eſt de changer de ſemence, & l'on eſtime la meilleure celle qui vient dans les terres fortes.

Il y a des années où la paille du blé eſt parſemée de taches noires; on croit que ces taches ſont des excrémens d'inſectes qui attaquent la paille. Si ces inſectes n'endommagent la paille que lorſque l'épi eſt formé, ils ne font point de tort, mais plutôt ils rendent le *blé retrait* en interceptant la nourriture. Les récoltes ſont donc plus ou moins abondantes, ſelon que les ſaiſons ont été plus ou moins favorables, & que ces cauſes de deſtruction, ainſi que quelques autres, telles que les mulots, vers & autres, n'ont point eu lieu.

On ſait que le blé eſt une plante robuſte qui réſiſte très-bien à la gelée; on obſerve même que les récoltes ſont plus abondantes lorſqu'il y a eu des gelées, qui, empêchant l'herbe de pouſſer, donnent aux racines le temps de pouſſer, de croître davantage, & de fournir enſuite un ſuc plus abondant. On lit dans les Mémoires de l'Académie de Stockolm, qu'on a obſervé que le blé qui avoit paſſé l'hiver ſous la neige battue & ſcellée, donnoit une récolte plus belle & plus abondante; ce qui indiqueroit qu'il ſeroit peut-être très-favorable de fouler la neige avec des rouleaux. Ces bons effets ſont attribués à ce que la gelée pénetre plutôt ſous de la neige battue, que ſous celle qui ne l'eſt pas.

Les caracteres diſtinctifs d'un beau blé, ſont d'être peſant, compacte, bien mûr, d'un jaune clair, brillant, ſec, conſervant néanmoins une ſorte de fraîcheur, ce que les Marchands appellent *avoir de la main*. Le *blé retrait* ſe diſtingue au premier coup d'œil: on reconnoît que le blé a été mouillé, lorſqu'il eſt d'un blanc mat.

Une année trop humide, ainſi qu'une année trop ſeche, ſont contraires

au blé; l'année trop feche diminue la quantité, car les blés font petits; l'année trop humide eft préjudiciable à la qualité & non à la quantité. On reconnoît encore la bonté des blés à la quantité d'eau que boit la farine lorfqu'on la pêtrit. Mais une des méthodes les plus fûres pour diftinguer les bons blés, & à laquelle ont recours les Boulangers, c'eft de comparer leur pefanteur fpécifique. Le blé le plus pefant à volume égal, eft toujours le meilleur; car il eft bon de faire remarquer que même le blé mouillé a une pefanteur abfolue moindre que le blé bien fec. Cette différence eft même fi confidérable, qu'un feptier de bon blé & bien fec pefera deux cents quatre-vingts livres, au lieu qu'un feptier de blé mouillé n'en pefera que deux cents quarante.

La France eft de toutes les contrées la plus fertile en froment de toutes efpeces, principalement dans les Provinces qui environnent Paris; entr'autres l'Ifle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Vexin.

Lorfque le blé a été récolté, battu & mis dans les greniers, il demande des foins pour pouvoir être confervé, car il eft fujet à être attaqué par des ennemis très-dangereux, tels que *rats*, *fouris*, *teignes*, *charançons* & *vers de blé*. Voyez ces mots.

Confervation du blé.

Le *charançon*, le plus grand deftructeur du blé, fe nourrit de fa fubftance farineufe: cet infecte fe multiplie quelquefois fi prodigieufement, fur-tout lorfqu'on a mis les blés en grange avant d'être parfaitement fecs, qu'il réduit une grande quantité de blé en fon, & qu'on eft obligé de fe défaire de ces blés & de les vendre à bas prix. *Voyez* CHARANÇON.

La *teigne* eft un petit papillon brun qui dépofe fur les tas de blé des œufs d'où fortent des vers qui s'enveloppent fous des grains de blé qu'ils réuniffent & qu'ils détruifent. Ils communiquent de plus au blé une odeur défagréable, qu'on défigne en difant que le blé a l'odeur de *mite*.

Tous les moyens propofés jufqu'à préfent pour garantir les blés des *charançons*, font ou infuffifans ou impraticables, malgré les recherches qui en ont été faites par les Naturaliftes, par les Phyficiens & par les Amateurs du bien public. L'expérience faite par M. *Duhamel*, de renfermer du blé attaqué des *charançons* dans une caiffe verniffée d'huile

effentielle de térébenthine, où les *charançons* fe font très-bien maintenus, donne lieu de fe méfier de ces prétendus moyens de les faire périr ou de les chaffer avec des décoctions d'ail ou d'autres plantes d'une odeur forte & défagréable. La feule vapeur du foufre les fait périr, mais communique au blé une odeur défagréable. Si quelqu'un poffédoit le précieux fecret de garantir les blés de ces infectes deftructeurs, dans les greniers de conftruction ordinaire, l'amour de l'humanité devroit l'engager à le divulguer.

L'ufage ordinaire, qui ne fait que diminuer le mal fans le détruire dans fa fource, eft de remuer le blé fréquemment, de le cribler & de le paffer fur un grillage de fil de fer en plan incliné, dont les fils font affez ferrés pour que le bon grain ne faffe que couler deffus, tandis que le grain vermoulu & les *charançons* paffent entre les fils, font reçus dans une poche de peau, & fe trouvent ainfi féparés d'avec les bons grains. Dans quelques Provinces on mêle des grains de millet avec les blés, parce qu'on a remarqué que les *charançons* s'attachent par préférence à ces grains. On a enfuite un crible fait exprès, fur lequel on jette les blés qui y font retenus, & le millet avec fa pouffiere paffe à travers. Dans l'Ouvrage qui a remporté le prix propofé par la Société d'Agriculture de Limoges, *fur la maniere de détruire les charançons*, on lit que ces infectes aimant la tranquillité, pour peu qu'on les inquiete en remuant le blé, & qu'ils ne fe fentent pas en fûreté, ils percent les grains où ils ont pris naiffance, ils fortent, ils les quittent, & cherchent à fe procurer un autre abri. C'eft fur quoi font fondés la plupart des bons effets qui réfultent du pellage du blé; dès qu'on le remue vigoureufement à la pelle, ces infectes commencent à fuir; ils grimpent même aux murailles, lorfqu'il s'y en trouve d'oppofées à leur paffage, & dès qu'ils font parvenus a la hauteur, ils s'en précipitent fans rien craindre, à caufe de la folidité de leur cuiraffe; après leur chûte on les voit quelquefois immobiles, non par rufe ou pour contrefaire les morts, comme il leur arrive quelquefois, mais par étourdiffement; ils en reviennent peu-à-peu dans l'intervalle de deux minutes, & ils continuent leur marche du côté où rien ne s'oppofe à leur paffage & à leur fuite. On eft quelquefois étonné de voir fortir des effaims de *charançons* d'un tas de blé, qui peu auparavant avoit paru bien fain, & qui cependant eft prefqu'à moitié rongé. Les *charançons* n'aiment pas feulement la tranquillité, mais encore l'obfcurité. Ils fuient

conſtamment la lumiere, & s'ils habitent de préférence le côté du midi ; il n'en eſt pas moins vrai qu'ils affectent l'endroit du grenier le plus abrité, le plus reculé, le plus obſcur. Voilà le principal motif pour lequel les *charançons* ſe plaiſent dans le blé, pour y faire leur ponte & s'en nourrir. Les grains de ce végétal fort rapprochés par leur petiteſſe, les dérobent entiérement à la clarté du jour, à une profondeur cependant peu conſidérable, à deux ou trois pouces au plus. Dans l'hiver ces animaux reſtent tapis, & ſans bouger, dans des trous où ils ne mangent pas. Dès le mois d'Avril ils ſe mettent en quête ; vers les ſept heures du matin ils mangent avec avidité & ſans relâche, ce qui prouve leur beſoin; en cette ſaiſon ils ne pourroient pas même reſter huit jours ſans prendre de nourriture, ils quittent volontiers le blé quand ils trouvent un autre aliment plus tendre, de leur goût, & la liberté du choix. Ils ne préferent le blé que pour y dépoſer leurs œufs. Au printemps & en été, le grain, par ſa fermeté, par ſa configuration, par ſa petiteſſe, eſt de toutes les ſubſtances peut-être la plus propre pour conſerver leurs petits, depuis la ponte juſqu'à leur métamorphoſe. L'on a obſervé qu'on ne trouve guere dans le blé que des *charançons* jeunes. Ceux-ci ne s'en vont qu'après avoir dépoſé à leur tour une ponte, & leurs générations en font de même. Pour cela la femelle fait une piqûre (avec ſa trompe, qui eſt compoſée d'anneaux & armée d'un dard), à la peau du grain, qui la tient un peu ſoulevée en cet endroit, & y forme une éruption preſqu'inſenſible. Ces ſortes de trous ne ſont point perpendiculaires à la ſurface du grain, mais ils ſont obliques ou même paralleles. La femelle ne dépoſe ordinairement dans le grain de blé qu'un œuf, au plus deux. Dans les grains des végétaux qui ſont plus volumineux, elle y en dépoſe trois & quatre : leur multiplication eſt prodigieuſe. On a démontré que deux *charançons*, un mâle, l'autre femelle, peuvent produire depuis le 15 Avril juſqu'au 15 Septembre, tant par eux que par leurs générations, ſix mille quarante-cinq individus. Les jeunes vers une fois éclos, s'enfoncent dans le cœur du grain, en rongeant toujours devant eux; les avenues de ces trous ſont toujours remplies par les excrémens qu'ils laiſſent après eux, & qui ne different preſque point en couleur ni en conſiſtance de la ſubſtance du grain : on diroit d'une poudre grenue que l'on reconnoît en la froiſſant entre les doigts. Le *charançon* ſortant de l'état de nymphe, eſt tout blanc, comme tranſparent; mais bientôt il acquiert

de la consistance & une couleur de châtain-clair, tant qu'il reste dans le grain. Est-il exposé à l'air, il devient brun. On ne peut trop admirer, quand on se sert d'un microscope, la maniere avec laquelle le *charançon* fait son trou pour sortir du grain où il a subi ses développemens. Le mécanisme du bout de sa trompe est fort singulier. On croit y voir deux especes de mâchoires tout-à-fait noires, qui s'ouvrent horizontalement, & raclent avec une vîtesse & une activité étonnantes. Consultez le *Journal d'Histoire Naturelle par* M. l'Abbé Rozier. *Mois de Janvier 1772.*

La Méthode qu'on emploie ordinairement dans la plupart des Provinces pour conserver les blés, est sujette à des déchets & à des frais considérables, & demande des bâtimens spacieux lorsqu'on veut en conserver de grandes quantités; sans compter qu'il est exposé à la rapacité d'un très-grand nombre d'animaux. M. *Duhamel* a imaginé une sorte de machine qu'il appelle un *grenier de conservation*, & qui mérite, par son utilité, la plus sérieuse attention & les plus grands éloges. Cette machine a l'avantage, 1°. de renfermer une très-grande quantité de froment dans le plus petit espace possible; 2°. d'empêcher qu'il ne fermente, qu'il ne s'y échauffe, qu'il n'y contracte un mauvais goût; 3°. de le garantir de la rapine des rats, des souris, des oiseaux, sans l'exposer à être endommagé par les chats; 4°. de le préserver des *mites*, des *teignes*, des *charançons*, & de toute espece d'insecte; 5°. de le conserver aussi long-temps qu'on voudra, & cela sans frais & sans embarras. On va donner une légere idée de ces curieuses recherches; mais c'est dans son Traité de la *conservation des grains*, qu'il faut voir ce détail si intéressant.

M. *Duhamel* a donné des descriptions de greniers de toutes sortes de grandeurs, depuis celui qui suffit pour la subsistance d'une famille, jusqu'à celui qu'il faudroit pour l'approvisionnement d'une ville entiere. Voici l'idée d'un grenier de moyenne grandeur, propre à contenir mille pieds cubes de froment: il est bon d'observer que pour les conserver suivant l'usage ordinaire, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long sur dix-neuf de large. Le grenier dont il s'agit doit être fait à-peu-près comme une grande caisse, à laquelle on donne treize pieds en quarré sur six de haut: on fait avec de fortes planches les côtés & le fond: on la pose sur des chantiers. A quatre pouces de ce premier fond, on en fait un autre de deux rangs de tringles qui se croisent à

angles droits; on le recouvre d'une forte toile de crin, qui empêche le blé de s'échapper, & laiſſe à l'air un paſſage libre. A la partie ſupérieure de cette caiſſe, on fait un couvercle plein, pour empêcher les ſouris & autres animaux d'y entrer: on y pratique ſeulement quelques trous qui s'ouvrent & ſe ferment à volonté: on met le bled dans cette grande caiſſe; & pour le conſerver, on fait jouer des ſoufflets. Un homme peut faire jouer, à l'aide d'un levier, deux de ces ſoufflets imaginés par M. *Hales*, & auxquels il a donné le nom de *ventilateur*. Ce ſoufflet, appliqué ſi heureuſement par M. *Duhamel* à ſon grenier de conſervation, aſpire l'air extérieur, &, par le moyen d'un porte-vent, introduit l'air par un trou pratiqué au fond de la caiſſe. L'air, pouſſé vivement dans l'eſpace qui ſe trouve entre les deux fonds, traverſe rapidement le grain, ſe charge de l'humidité, & ſort par les ouvertures du couvercle ſupérieur: le vent traverſe ſi puiſſamment le froment, qu'il éleve des grains juſqu'à un pied de hauteur.

Comme dans nos pays & dans tous les pays ſeptentrionaux les blés ſont toujours humides, M. *Duhamel* exige, avant de mettre le grain dans le grenier de conſervation, de lui donner deux préparations: la premiere, celle du nettoiement; la ſeconde, celle de le faire paſſer à l'étuve. La maniere dont nous avons dit que l'on s'y prenoit communément pour la conſervation des grains, continuée pendant une année, ſuffit lorſqu'on ne met que peu de grains dans le grenier de conſervation; mais lorſque la quantité de blé eſt grande, après avoir paſſé le grain à travers les cribles, on peut le laver dans l'eau, & le mettre ſécher dans une étuve. Le blé y perd toute ſon humidité: la chaleur de l'étuve fait périr les *teignes* ſans exterminer les *charançons;* mais toutes les expériences donnent lieu de penſer qu'ils ne peuvent ſe multiplier dans le grenier de conſervation, parce que le blé y eſt tenu dans un état de fraîcheur contraire à leur multiplication.

Un Fermier qui n'auroit que mille pieds cubes de froment à conſerver, peut conſtruire à peu de frais une petite étuve de cinq à ſix pieds en quarré avec des claies, & l'échauffer par le moyen d'un grand fourneau de tôle où il mettroit du charbon. On ne dépenſe que pour vingt à trente ſous de bois pour étuver deux cents pieds cubes de froment. La chaleur de l'étuve pour le parfait deſſéchement, doit être de cinquante à ſoixante degrés; on reconnoît que le blé eſt bien ſec, lorſqu'en le caſſant ſous la dent, il rompt comme un grain de riz, ſans que

la dent y faſſe impreſſion. C'eſt dans les ſources même qu'il faut puiſer un plus grand détail de tous ces objets.

Malgré les grandes difficultés qui ſe rencontrent dans la conſervation des grains, on a l'exemple d'un magaſin dans la citadelle de Metz, où le blé s'eſt conſervé dans ſon entier pendant cent trente-deux ans, ainſi qu'on l'apprit par la date marquée ſur le blé même. En 1707, on en fit du pain qui fut trouvé très-bon; le Roi en mangea & pluſieurs perſonnes de ſa Cour. Toutes les circonſtances favorables ſe trouverent ſans doute réunies pour la conſervation de ce grain. Il s'étoit formé ſur ſa ſurface une croûte qui contribua le plus à ſa conſervation. On dit qu'à Metz les habitans ſont dans l'uſage de conſerver ainſi du blé dans des magaſins ſouterrains, ayant grand ſoin d'y former, par le moyen de la chaux, une croûte ſuperficielle. Le blé qui eſt ſur la ſurface du tas, germe, & pouſſe une tige qui périt l'hiver. Après cela on eſt sûr que le tas de blé ſe conſervera: on n'y regarde plus que lorſque la néceſſité preſſe les habitans.

Dans toute l'Afrique on conſerve les grains dans des puits très-profonds, creuſés au milieu des rochers, & qui ſont ſecs en tout temps: les Arabes les nomment *matamores*. L'entrée de ces puits eſt fort étroite; ils vont en s'élargiſſant; on en tapiſſe le fond avec de la paille ſeche avant que d'y jeter le grain: lorſqu'ils ſont pleins, on les ferme d'une maniere bien ſimple, avec de petits morceaux de bois bien entrelacés, ſur leſquels on rejette du ſable, & par-deſſus quatre pieds de bonne terre en talus, afin que l'eau de pluie n'y ſéjourne pas. Les blés ſe conſervent dans ces ſouterrains un temps conſidérable ſans ſe gâter ni ſe corrompre. Il arrive même quelquefois que les propriétaires, qui ont tout à craindre ſous une domination arbitraire & deſpotique, n'en oſent faire aucun uſage, & qu'on ne les retrouve que pluſieurs années après leur mort.

En Ukraine & dans le grand Duché de Lithuanie, les habitans ne ſerrent leurs blés que dans des puits ſemblables. Mais ils ont ſoin de ne point les ouvrir tout d'un coup, & de les éventer par degrés, ſans quoi il en ſortiroit, dit-on, des exhalaiſons ſi meurtrieres, qu'elles étoufferoient tous ceux qui, par ignorance ou par mégarde, ſe trouveroient expoſés à cette ouverture: c'eſt ce que l'on apprend de M. *Deſlandes*, dans ſon Traité ſur la maniere de conſerver les grains. *Voyez l'article* FARINE.

BLÉ D'ABONDANCE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ BARBU ou SORGO. *Voyez aux articles* MILLET & BLÉ DE MARS.

BLÉ DE GUINÉE. *Voyez* MILLET.

BLÉ D'INDE ou BLÉ D'ESPAGNE. *Voyez* BLÉ DE TURQUIE.

BLÉ ERGOTÉ ou CORNU. *Voyez l'article* SEIGLE.

BLÉ DE MARS. C'eſt une eſpece de petit froment qu'on ne ſeme qu'au printemps, & que l'on récolte dans la même ſaiſon que le blé ordinaire qu'on a ſemé en automne. Il y en a de deux eſpeces ; l'une qui a des barbes, & que l'on nomme *blé barbu ;* & l'autre qui eſt ras. Tous les deux donnent une bonne farine, mais rendent peu. Ces eſpeces de blé ont été d'une grande reſſource en 1709 ; comme les blés furent gelés, on ſema, après l'hiver, de ces blés, qui donnerent leurs épis en abondance au mois d'Août ; au lieu que le blé d'automne, que l'on ſemeroit en Mars, ne donneroit que peu de tuyaux & des épis fort petits, dans leſquels le grain ſeroit à peine formé, à moins qu'après le printemps il ne ſurvînt un temps des plus favorables pour le froment.

La paille du blé barbu differe eſſentiellement de celle du blé ordinaire ; car elle eſt pleine de moëlle, & n'eſt creuſe que vers le pied ; auſſi cette eſpece de blé étant ſur pied, eſt-il moins ſujet à être attaqué par les inſectes ; ou ſi la paille l'eſt, le grain n'en ſouffre point, & eſt toujours plein, dur & peſant.

Dans les hivers doux, les blés de Mars ne périſſent point ; & dans ce cas ceux qu'on a ſemés en automne viennent plus beaux, & donnent plus de grains que ceux qu'on a ſemés vers le printemps. Ces blés ſont auſſi ſujets à la nielle que les blés ordinaires.

Deux raiſons empêchent les Fermiers de ſemer beaucoup de ces blés de Mars ; l'une, parce que quand ils ſont à leur maturité, ils s'égrennent trop aiſément ; & la ſeconde, parce que s'il falloit ſemer leurs blés dans le temps de Mars, ils ne pourroient ſuffire à tous leurs travaux. Il eſt cependant eſſentiel que les Fermiers en recueillent une certaine quantité pour ſervir de reſſource dans les cas malheureux.

BLÉ DE MIRACLE, *tricicum ſpicâ multiplici. G. Bauh.* Cette eſpece de blé, qu'on nomme auſſi *blé de Smyrne*, d'*abondance* ou de *Providence*, produit, outre l'épi principal, des épis latéraux. Il n'eſt pas rare de voir des trouſſes de ce blé compoſées de trente-ſix tuyaux ou chalumeaux, & chaque chalumeau avoir dix épis, dont l'un occupe le milieu. Tous

Tous ces épis de chaque chalumeau réunis forment un volume plus gros qu'un œuf de poule ordinaire. Chaque épi contient trente, trente-cinq à quarante grains, & le total des dix épis eſt de trois cents cinquante grains ou environ, & le produit total des trente-ſix brins ou chalumeaux ſera de douze mille ſept cents quatre-vingts grains, ou environ, pour la fécondité d'un ſeul. C'eſt ſans doute de ce blé dont le Gouverneur de Byzance envoya à Néron une trouſſe compoſée de trois cents quarante tiges. C'eſt probablement le même que *Pline* cite, & dont nous avons fait mention à l'article *Blé froment.* De ſept livres de ſemence, on en a retiré quatre cents trente livres de grains dont on a fait de bon pain. Suivant M. *Bourgeois*, on grue le blé de Smyrne comme l'orge & l'avoine, & on en fait d'excellentes ſoupes; mais ce grain ne peut réuſſir que dans les terres ſubſtantielles, bien amendées & bien cultivées, parce qu'il demande beaucoup de nourriture; ſemé dans des terres trop maigres ou trop ſeches, il n'a preſque pas d'épis rameux. On ſeme ce blé en automne. Mais étant ſemé en Mars, lorſque la ſaiſon devient favorable, c'eſt-à-dire, lorſqu'elle eſt chaude & légérement humide, il produit davantage que le blé de Mars, que l'on ſeme au printemps. Ce blé a encore un avantage ſingulier, c'eſt de n'être pas ſujet au *charbon :* on a ſeulement la précaution de l'enfoncer avec la herſe un peu plus avant que le blé ordinaire, parce qu'il prend plus de racines. Il ne doit pas être ſemé ſi dru que le froment. Huit boiſſeaux ſuffiſent pour enſemencer un arpent. Ce ſeroit bien ici le cas de dire, *O fortunatos nimium, ſua ſi bona nôrint agricolas.* On connoît auſſi un déſavantage dans ce blé, c'eſt que les lievres en ſont fort friands lorſqu'il eſt jeune, & qu'ils le détruiſent preſque entierement, ſi on n'a pas ſoin de les éloigner; & quand il eſt à ſa maturité, la force de ſa paille eſt telle, que les oiſeaux s'y perchent & en dévorent tous les grains: on eſt pour lors obligé d'avoir recours à des épouvantails. Les gelées fortes lui ſont auſſi quelquefois préjudiciables. Le *blé de miracle* eſt à-peu-près de la même groſſeur que le *blé de Mars ;* mais ſon poids excede d'un douzieme celui du froment ordinaire. Au reſte le *blé de Smyrne*, ſuivant M. *Adanſon*, peut être qualifié, préférablement à toute autre plante, d'*eſpece nouvelle.* C'eſt une monſtruoſité par excès & plus conſtante dans la multiplication qu'aucune autre ; néanmoins ſi on néglige ſa culture, il rentre bientôt dans l'eſpece dont il eſt originaire, laquelle eſt en épi ſimple & régulierement conformé.

BLÉ NOIR. *Voyez* SARRASIN.

BLÉ DE PROVIDENCE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ DE SMYRNE. *Voyez* BLÉ DE MIRACLE.

BLÉ DE TURQUIE ou BLÉ D'INDE, connu auſſi ſous le nom de *maïs*. On donne à cette plante curieuſe & utile le nom de *blé d'Inde*, *frumentum Indicum*, parce qu'elle tire ſon origine des Indes, d'où elle fut apportée en Turquie, *triticum Turcicum*, & de-là dans toutes les autres parties de l'Europe, de l'Afrique & de l'Amérique. On donne à cette plante, dans l'Angoumois & dans le Limouſin où on en cultive, le nom de *blé d'Eſpagne*. *Maïs* eſt le nom Américain.

Cette plante pouſſe une groſſe tige roide, haute de ſix pieds, & pleine d'une moëlle blanche qui a le goût ſucré. Elle porte ſur le même pied des fleurs mâles & femelles: les fleurs mâles ſont au ſommet de l'épi, compoſées de trois étamines, & formées d'un grand nombre de panicules. Des nœuds des tiges ſortent des tuniques compoſées de pluſieurs feuilles; & du ſommet de ces tuniques, il ſort de longs filamens qui ſont autant de piſtils, au bas deſquels ſont les embrions de chaque graine. Lorſque les étamines ſont mûres, elles s'ouvrent & fécondent ces piſtils qui ſont au-deſſous. Les feuilles du blé d'Inde ſont d'un beau vert, très-longues, larges de trois ou quatre pouces, & ſemblables à celles du roſeau. Ses racines ſont nombreuſes, dures, blanchâtres & fibreuſes.

La tige fraîche de cette plante contient un ſuc de même que la canne à ſucre: on en peut faire un ſirop très-doux, & qui a le véritable goût du ſucre. On propoſe, dans les Mémoires de l'Académie, d'eſſayer s'il ne pourroit point ſe criſtalliſer comme le ſuc de la *canne à ſucre*. Les Américains tirent auſſi un bon parti des tiges deſſéchées; ils les taillent en pluſieurs filamens, dont ils font des paniers & des corbeilles de différentes formes & grandeurs.

L'épi du maïs croît par degrés, quelquefois juſqu'à la groſſeur du poignet, & à la longueur d'un pied. A meſure qu'il groſſit & qu'il mûrit, il écarte les tuniques & paroît jaune, rouge, violet, bleu ou blanc, ſuivant l'eſpece: celle à grains jaunes eſt la plus eſtimée. Lorſqu'on ſeme cette plante en plein champ, comme le blé, elle ne rapporte qu'un épi; mais ſi on la ſeme par touffes à dix-huit pouces de diſtance les unes des autres, ſes racines prenant plus de nourriture, elle rapporte pluſieurs grappes. Ces grains de blé ſont de la groſſeur d'un pois, & ils multiplient prodigieuſement: celui qui croît dans les Indes, rapporte

quelquefois des épis qui ont ſept cents grains. Ce blé donne une farine blanche, lorſqu'elle eſt ſéparée du ſon, & on en fait du pain aſſez agréable, mais qui eſt peſant, & qui n'eſt bon que pour les eſtomacs vigoureux & les perſonnes qui y ſont habituées de jeuneſſe. Cette farine, mêlée en petite quantité, comme d'une huitieme partie, avec de la farine de froment, donne au pain un goût ſavoureux.

Les avantages que l'humanité retire de ce grain ſont infinis. Une grande partie des hommes & des animaux privés en font leur nourriture. Cette plante eſt cultivée avantageuſement dans les quatre parties du Monde : elle eſt un objet intéreſſant de commerce dans la Bourgogne, la Franche-Comté, la Breſſe, où on engraiſſe des volailles qui profitent à vue d'œil avec cette ſeule nourriture : les chapons de Breſſe ſi fort en réputation, & qui peſent dix à douze livres, en font preuve. Cette nourriture fait prendre aux cochons un lard ferme : les fameux cochons de Naples qui peſent juſqu'à cinq cents livres, ne ſont engraiſſés qu'avec ce grain. La chair des pigeons de voliere qu'on en nourrit, eſt blanche, tendre, & leur graiſſe eſt ferme & ſavoureuſe.

Ce blé, qui ne demande à être ſemé qu'après l'hiver, peut être quelquefois d'une grande reſſource : on le mange & on le prépare de diverſes manieres. Les Indiens en mangent les grains en vert comme les petits pois, ou grillés ou bouillis. On le mêle, comme nous l'avons dit, avec la farine du blé pour en faire du pain : on en fait auſſi de la bouillie. On a même trouvé le moyen d'en faire un mets délicat ; on cueille les jeunes grappes lorſqu'elles ſont de la groſſeur du petit doigt, & encore vertes ; on les fend en deux, & on les fait frire avec de la pâte comme des artichauts. On les confit auſſi dans du vinaigre comme des cornichons, & ils ſont très-agréables dans la ſalade. Les Américains retirent de ces grains pilés & macérés dans de l'eau, une liqueur vineuſe qui enivre, & dont on peut extraire un eſprit ardent.

Le blé de Turquie ſe plaît principalement dans les terres graſſes & fortes : le binage que l'on donne au pied de la tige, fait qu'elle pouſſe avec vigueur. Lorſque les feuilles ſont grandes, & que la pouſſiere fécondante eſt diſſipée, on coupe une partie des feuilles, ainſi que la tête de la tige, afin que la plante prenne plus de corps.

BLENDE, *galena inanis* aut *pſeudo-galena*. Subſtance minérale. Ce mot, dans le langage des Mineurs Allemands, ſignifie une ſubſtance qui aveugle ou qui trompe, parce qu'il y en a qu'on prendroit au premier

coup d'œil pour de la mine de plomb, tant leur tiſſu eſt également feuilleté ou compoſé de lames de différentes grandeurs, & diſpoſées de maniere à produire quelquefois des cubes. Meſſieurs *Pott* & *Margraff*, de l'Académie de Berlin, & dont l'autorité eſt d'un grand poids en Chimie, ont examiné cette ſubſtance : il réſulte de leurs obſervations, ſur-tout de celles de M. *Margraff*, que la *blende* eſt une vraie mine de zinc; qu'on peut s'en ſervir comme de la calamine pour convertir le cuivre rouge en laiton. Elle a une ſorte de conformité extérieure avec la galêne ou mine de plomb cubique. Outre le zinc, elle contient du ſoufre & de l'arſenic, quelquefois même de l'argent; mais qu'il eſt très-difficile d'en ſéparer, à cauſe des parties arſenicales & volatiles avec leſquelles il eſt combiné. La *blende* ſe trouve dans preſque toutes les mines en Allemagne, en Suede, &c. ſous différens états de couleur, de dureté & de denſité, & avec différentes propriétés particulieres; l'une eſt fort ſemblable à de la corne, & s'appelle *horn-blende ;* une autre eſt noire, lamelleuſe, à petites écailles, luiſante comme la poix, & porte le nom de *pech-blende*. On en rencontre encore une eſpece qui eſt brune, jaunâtre ou rougeâtre, quelquefois criſtalliſée & tranſparente comme la mine d'argent rouge : celle-ci eſt rare & paroît phoſphorique, ſi on la frotte dans l'obſcurité; elle abonde en ſoufre; tandis que celle qui eſt griſe & jaunâtre, participe beaucoup de l'arſenic; il y en a auſſi de ſtriée. M. *Deleuze* obſerve que preſque toutes les *blendes* ſont effer-veſcence avec les acides; calcinées elles deviennent rouges ou griſes. On en compte, dit-il, deux eſpeces principales. La premiere, de couleur obſcure ou noire, a pour variétés l'*horn-blende* & la *pech-blende* dont il eſt parlé ci-deſſus, & qui ſont teſſulaires; la *ſtrahl-blende*, qui eſt à écailles en parallelogrames, & quelques autres. La ſeconde eſt rougeâtre, dont il eſt parlé à la fin de cet article. *Voyez* CALAMINE & ZINC.

BLETE, en latin *blitum*. Plante très-commune, qui croît dans les terres graſſes, dans les potagers, & dont on connoît deux eſpeces générales; l'une *blanche* & l'autre *rouge*. La premiere croît juſqu'à la hauteur de quatre pieds. Sa racine eſt longue & groſſe comme le pouce, & d'un goût fade. Sa tige eſt ferme, blanche & rameuſe. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la poirée. Ses fleurs ſont petites, à étamines, verdâtres; il leur ſuccede des ſemences oblongues, qui ont beaucoup de rapport à celle de l'*atriplex*. La deuxieme eſpece, qui eſt rouge, un

peu noire, ne differe, pour ainsi dire, de la précédente que par la couleur & par la petitesse de ses feuilles, qui sont quelquefois semblables à celles du *solanum*. On estime leurs vertus humectantes, rafraîchissantes & émollientes.

BLEU D'ÉMAIL ou BLEU D'AZUR, ou BLEU DE COBALT. *Voyez l'article* AZUR *& le mot* COBALT.

BLEU D'INDE. *Voyez* INDIGO.

BLEU DE MONTAGNE, *cæruleum montanum*. Minéral ou espece de pierre bleuâtre, tirant un peu sur le vert-d'eau, & assez semblable au *lapis-lazuli*, ou à la *pierre Arménienne d'Europe*. Voyez ces mots.

Le bleu de montagne differe cependant de ces substances, parce qu'il est plus tendre, plus léger, plus poreux & plus cassant : en un mot, il ne peut recevoir le poli, & sa couleur ne résiste point de même au feu. Il ne faut pas confondre la mine de cuivre, appellée *bleu de montagne*, avec celle qui est connue sous le nom de *mine de cuivre azurée ;* le bleu de montagne est toujours graveleux, pierreux, souvent lamelleux superficiellement, quelquefois étoilé, plus communément solide.

On trouve cette substance minérale en Sibérie, en France, en Italie, en Allemagne, & sur-tout dans le Tirol & la Saxe, près des lieux où il y a des mines de cuivre. On la regarde aujourd'hui comme une terre colorée par un ocre cuivreux : quoique l'on sache que cette couleur bleue n'appartient pas seulement aux mines de cuivre ; car l'expérience a appris que le fer, surchargé d'une plus grande quantité de phlogistique, donne aussi avec l'alkali minéral cette couleur ; tel est le *bleu de Prusse* ou *de Berlin ;* & on dit que les Hollandois l'imitent, en faisant fondre du soufre, & y mêlant du vert-de-gris pulvérisé.

On réduit cette pierre en poudre ; on la broie pour l'employer en peinture en détrempe ; mais ce bleu dans la peinture à l'huile est sujet à devenir verdâtre, tout au contraire du *bleu d'émail*, qui est fort vif au jour, & qui paroît gris aux lumieres. *Voyez* CENDRES BLEUES.

BLEU D'OUTREMER. *Voyez* LAPIS-LAZULI.

BLEU DE PRUSSE *du Commerce*. Ce n'est point une production de la Nature, c'est une composition tirée du fer, &c. Consultez le *Dictionnaire de Chimie*. Le bleu de Prusse naturel est un fer qui s'est uni avec l'alkali minéral & le principe inflammable. Cette substance préparée par les mains de la Nature, est fort rare.

BLEUET. Nom que l'on donne en Canada à l'*Airelle*. Voyez ce mot.

BLONGIOS, *ardeola*. Oiseau du genre des hérons. C'est le petit butor d'*Edwards ;* il n'est pas plus gros qu'une grive, & il habite les marais de la Suisse. On en distingue deux especes : la premiere a le bec d'un vert-jaunâtre, le dessus du corps d'un noir vert-brillant & un peu doré, à l'exception de la partie supérieure du cou, qui est d'un gris fauve, & dont les plumes sont longues : un blanc mêlé d'une légere teinte de fauve marque le bas-ventre ; celles de la poitrine sont quelquefois mêlées ou variées de grandes taches noires. La seconde espece de *blongios* est coiffée d'un noir verdâtre, avec des bords couleur de marron sur le front ; tout son plumage est d'un roux plus ou moins foncé. Il y a un *blongios* tout tacheté, *ardeola nævia :* on soupçonne que c'est la femelle de la premiere espece.

BLUET, *cyanus.* Cette plante est connue aussi sous les noms d'*aubifoin*, *blavéole*, *péroole*, *barbeau* & *casse-lunette.* Elle croît communément dans les blés. Sa racine est ligneuse & garnie de fibres. Ses tiges sont hautes d'une coudée, anguleuses, creuses, cotonneuses & branchues. Ses feuilles inférieures sont découpées profondément & fort menues : les autres sont longues, garnies de nervures. Elle est remarquable par ses fleurs à fleurons de différentes sortes ; ceux qui occupent le centre de la fleur sont plus petits que les autres, & partagés en cinq lanieres ; ceux de la circonférence sont partagés en deux levres. Les bluets sont ordinairement d'une belle couleur bleue. On cultive cette plante dans les jardins, où elle devient double par la culture ; & par la semence qui est oblongue & aigretée, on obtient beaucoup de variétés : on en a à fleurs blanches, couleur de chair, purpurines, panachées, qui sont fort agréables à la vue par leur élégance. On retire par la distillation des fleurs du bluet, une eau qui dissipe la rougeur & l'inflammation des yeux ; comme cette eau est bonne pour éclaircir la vue, on lui a donné le nom d'*eau de casse-lunette.* M. *Haller* dit qu'on a imaginé en Angleterre de faire une couleur de miniature bleue de fleurs de bluet, comme on l'a fait jaune avec le safran : l'opération est assez difficile ; il faut faire une espece de gâteau avec les fleurons de bluet, qu'il faut sécher avec beaucoup de précautions.

BLUETTE. Quelques-uns ont donné ce nom à la pintade, oiseau d'Afrique. *Voyez* PINTADE.

BOA. Serpent aquatique dont *Jonſton* parle, & qu'on dit être d'une groſſeur ſi démeſurée, qu'il peut avaler un bœuf tout entier. Un tel animal, s'il exiſte, doit être le fléau de l'eſpece animale dans les pays qu'il habite, ſi la claſſe des animaux lui ſert ſeule d'aliment: on prétend qu'il ſuit les troupeaux de bœufs, & qu'il ſuce avec plaiſir les mamelles des vaches, étant très-friand de lait. *Lémeri* dit qu'il s'en trouve quelquefois dans la Calabre, & qu'on en tua un ſous le regne de l'Empereur Claude, dans le ventre duquel on trouva un enfant qu'il avoit avalé entier.

BOBAQUE. Animal quadrupede qui reſſemble un peu au lapin, & dont le poil eſt de la couleur de celui du blaireau. Il n'a que quatre dents, deux en haut & deux en bas. On le trouve autour du fleuve Niéper. Le *bobaque* ſe terre comme le lapin: on dit qu'il fait dans ſon trou proviſion d'herbes ſeches pour l'hiver: on l'apprivoiſe, & ſes manieres ſont des minauderies qui font autant de plaiſir que celles du ſinge.

Les bobaques ſont des animaux hermaphrodites, dit-on; mais cela eſt plus que douteux. Ils ſont ſi ruſés, que lorſqu'ils ſortent pour paître dans la plaine, il y en a un qui fait ſentinelle, & qui au moindre bruit ſiffle pour avertir les autres de ce qu'il découvre, & chacun ſe ſauve dans ſon trou. Des Auteurs placent cet animal dans le genre des *marmotes*. Voyez ce mot.

BOCCA D'INFERNO. Nom donné en Italie à un météore qui paroît ſouvent aux environs de Bologne, lorſqu'il fait obſcur. Ce ſont des exhalaiſons enflammées, auxquelles les gens du pays attribuent la malice de chercher à égarer les voyageurs. Les gens du peuple en diſent autant parmi nous de ce qu'on appelle *feux folets*. Voyez ce mot.

BŒUF A BOSSE. *Voyez* BISON.

BŒUF DES ILLINOIS. *Voyez* BISON.

BŒUF D'AFRIQUE. *Voyez* BUFLE.

BŒUF DOMESTIQUE. C'eſt le taureau châtré. *Voyez* TAUREAU.

BŒUF GUERRIER. *Voyez* BAKELEYS.

BŒUF DE MER. *Voyez* PHOCAS. On donne encore le nom de *bœuf marin* au *lamentin*, & à une eſpece de *raie à tubercules*. Voyez ces mots.

BŒUF SAUVAGE. *Voyez à l'article* TAUREAU.

BŒUF appellé TAUREAU VOLANT. *Voyez* CERF DU BRÉSIL.

BOGGO. Nom donné par les Negres de la Côte d'Or au *mandrill.* Voyez ce mot.

BOGUE. Poiſſon qui fréquente le bord des mers, de la longueur à-peu-près d'un pied, dont le corps eſt renflé, la tête courte, les yeux ſi grands qu'ils occupent preſque toute la tête. Ce poiſſon a, comme la *dorade*, deux nageoires auprès des ouies, & deux au-deſſus. Sa queue eſt compoſée de deux nageoires triangulaires ; & on remarque ſur ſon corps de légers traits, qui s'étendent de la tête à la queue, dont les uns ſemblent être dorés, les autres argentés.

On mange de ces poiſſons en Italie : leur chair eſt d'un goût agréable, & convient aux eſtomacs les plus délicats.

BOICININGUA ou SERPENT A SONNETTE. Ce ſerpent, commun aux deux Indes, & particuliérement dans les occidentales, eſt auſſi dangereux par ſon poiſon, que ſingulier par ſa ſonnette, & déſagréable par ſon odeur. C'eſt le *caſcavel* des Portuguais, & le *tangedor* des Eſpagnols.

Ce ſerpent n'a guere plus de ſix à huit pieds de longueur, & eſt de la groſſeur du bras. Sa tête eſt plate en deſſus, étroite ou ovale ſur le devant, & s'élargit en arriere vers le corps. Les narines rondes, creuſes, ſont près de la gueule, un peu plus bas que les yeux. Ses yeux ſont étincelans, d'un brun foncé, & pouvant, comme les chats, concentrer la lumiere dans ſes yeux au moyen de deux tuniques, qui s'approchent l'une de l'autre. Sa langue eſt noire, flexible, fourchue en devant, & renfermée dans un étui au fond de la gueule. Le deſſus de la tête de ce ſerpent eſt joliment figuré de raies noires tranſverſes & latérales, de la même couleur de celles du cou qui ſont au nombre de deux. Les écailles du dos & des côtés du ventre, ſont en loſange, d'un brun clair au milieu, avec une bordure noire & une de jaune ſale. Les écailles du ventre ſont griſâtres, entremêlées de quelques-unes noires. Les figures de loſange du dos s'effacent inſenſiblement vers la queue, où les écailles noires deviennent d'un gris de ſouris plus ou moins nuancé. Les écailles deſſous la queue ſont blanchâtres. De même que chez tous les ſerpens les écailles du dos & du ventre ſont plus larges, plus grandes que celles de la queue, du cou & de la tête.

Sa *caſcabelle* ou ſonnette eſt placée à l'extrémité de la queue ; c'eſt un

un aſſemblage d'anneaux d'une ſubſtance de corne très-mince, ſonores, emboîtés enſemble, & attachés à un muſcle de la derniere vertebre de cet animal. Chaque articulation eſt mobile, &, ſelon M. *Voſmaër*, intérieurement compoſée de trois oſſelets qui tiennent l'un à l'autre d'une maniere admirable. On dit que l'on connoît l'âge de ce ſerpent par le nombre des grelots ou oſſelets de ſa ſonnette, parce qu'il lui en croît un tous les ans. La Nature a voulu que ce dangereux animal ne pût cacher ſa marche; car il ne peut ſe remuer ſans faire entendre ſa ſonnette.

Il ſe tranſporte au milieu des rochers avec une vîteſſe incroyable; apparemment à cauſe des points d'appui qu'il rencontre à chaque inſtant; ſur terre il marche plus lentement, & même la lenteur de ſa courſe ne lui permet pas de pouvoir y pourſuivre les hommes; mais ſa rapidité eſt extrême ſur l'eau, où, quand il nage, il reſſemble exactement à une veſſie. Il y a autant de danger à l'attaquer ſur cet élément, qu'il y a d'imprudence de reſter ſur le tillac des petits vaiſſeaux, quand il nage auprès: il s'y lance avec tant de vîteſſe, qu'il n'eſt plus poſſible d'éviter ſes morſures.

Ce reptile eſt vorace; mais il n'eſt furieux & terrible que lorſqu'il pleut, ou qu'il eſt tourmenté par la faim. Alors il pouſſe des ſifflemens qui tiennent beaucoup du bruit que font les cigales. Suivant les obſervations de M. *Kalm*, de l'Académie de Suede, la mâchoire de ce ſerpent eſt garnie de quantité de dents canines; il y en a quatre entr'autres également longues & aiguës, qui peuvent ſortir & ſe renfermer dans la mâchoire, comme les griffes des chats qui ſortent de leur enveloppe & y rentrent tour-à-tour (La forme, tant des dents venimeuſes que des autres, ainſi que celle de toute la tête diſſéquée, eſt parfaitement repréſentée & décrite par le Docteur *Méad*. Voyez *Mechanical Account of Poiſons. Lond. 1747*). Les Indiens diſent qu'on voit ſouvent le ſerpent à ſonnette entortillé autour d'un arbre, les yeux fixés en haut ſur quelque écureuil, qui, après avoir manifeſté ſa frayeur par ſes cris & ſon agitation, tombe enfin au pied de l'arbre, & eſt dévoré ſur le champ. M. *Voſmaër* qui a fait à la Haye de nouvelles expériences ſur les effets mortels de la morſure d'un *boiciningua* qu'il avoit en vie, dit que les animaux qu'on lui jetoit dans ſa cage, oiſeaux, ſouris, témoignoient une grande frayeur de ce reptile; d'abord ils cherchoient à ſe tapir dans un coin, enſuite ils couroient comme ſaiſis des angoiſſes de la

mort, à la rencontre de leur ennemi qui ne cessoit de sonner de sa queue. *Watson* décrit fort agréablement cette faculté attractive, ce charme invincible qu'on attribue aux *boicininguas* quand ils regardent fixement leur proie, & au moyen de laquelle tous les animaux devroient comme accourir, ou tomber d'eux-mêmes dans leur gueule béante.

Ces serpens se rassemblent tous aux approches de l'hiver, & passent cette saison ensevelis sous terre ou dans les fentes des rochers, & ne reparoissent qu'au printemps. Les Indiens saisissent ce temps, où ils sont foibles & encore engourdis, pour les détruire. Des Negres ou Esclaves qui savent les surprendre quand ils sont entortillés, ou, comme ils disent, endormis, les saisissent très-promptement près de la tête; le serpent veut se débattre autour du bras, mais ses mouvemens sont infructueux. C'est ainsi qu'on les prend en vie. De tous les serpens qui croissent dans l'Amérique septentrionale, le *boicininga* qui s'y trouve aussi, est celui qui franchit le plus grand espace; cependant cet espace ne s'étend jamais au-delà de la moitié de son corps. Se replier en cercle, s'appuyer sur sa queue, s'élancer sur sa proie, la blesser & se retirer, n'est pour lui qu'un instant. On a cru remarquer que le bruït de leurs grelots est autant l'effet de la crainte que de la colere, & leur sert aussi pour appeller leurs femelles au temps de l'accouplement.

Ces serpens ne pondent pas un aussi grand nombre d'œufs que les autres; par conséquent ils ne multiplient pas tant; mais en échange ils vivent plusieurs années. Les Indiens en mangent la chair, qu'ils trouvent très-bonne; mais qui devient un poison lorsque l'animal s'est mordu, comme il lui arrive quelquefois dans sa fureur.

Dans les Transactions philosophiques, l'on trouve une ample dissertation renfermant plusieurs expériences que le Capitaine *Hall* a faites dans la Caroline, touchant les effets de la morsure du *boicininga* sur divers animaux. Il fit attacher à un piquet un serpent à sonnette, long d'environ quatre pieds. Trois chiens en furent mordus. Le premier en mourut en moins d'un quart de minute. Le second, mordu peu de temps après, mourut au bout de deux heures dans des convulsions. Le troisieme, mordu une demi-heure après, subit l'effet visible du venin au bout de trois heures seulement. Quatre jours après une semblable expérience, mourut un chien en une demi-minute, & un autre ensuite dans quatre minutes. Un chat fut trouvé mort le lendemain. Huit jours après une grenouille mordue mourut en deux minutes, &

un poulet de trois mois, dans trois minutes. Quelque tems après on mit auprès de ce *boiciningua* un ſerpent commun blanc, ſain & vigoureux; ils ſe mordirent l'un l'autre. Le ſerpent à ſonnette répandit même quelques gouttes de ſang, néanmoins le ſerpent blanc mourut en moins de huit minutes, & l'autre ne donna aucun ſigne de maladie. On agita aſſez le *boiciningua* pour le forcer à ſe mordre lui-même, ce qui réuſſit, & en moins de douze minutes il mourut. Ceci nous paroît fort ſurprenant.

Le poiſon du ſerpent à ſonnette, ou *ſerpent à creſcelle* (à creſcerelle) eſt ſi violent qu'il réduit la perſonne qui en a été mordue dans l'état le plus fâcheux : il ſurvient une enflure générale; la bouche s'enflamme, & ne peut contenir le volume de la langue, tant elle eſt enflée. Une ſoif dévorante accable le malade: s'il boit, il eſt perdu; la plus petite goutte d'eau hâte ſa mort, & redouble les tourmens de ſon agonie. Parmi ceux qui, bleſſés par le *boiciningua*, ont le bonheur de guérir, il n'y en a aucun qui ne porte toute ſa vie les marques de ſon triſte accident. Les uns reſtent jaunes, ou gardent juſqu'à la mort des taches qui confondent leurs traits. Ceux qui paroiſſent parfaitement guéris, reſſentent pendant une ou deux années, auſſi vivement que les premiers jours qu'il ont été mordus, de violentes douleurs, accompagnées d'enflure. Le remede le plus préſent contre la morſure de ce ſerpent, dont faſſent uſage les Américains, eſt d'en écraſer la tête, dont ils font un emplâtre. D'autres fois ils appliquent ſur la plaie, après l'avoir ſcarifiée, la racine d'une plante qu'ils appellent *ſanguine* du nom de la couleur rouge de ſon ſuc.

La racine de *collinſonia* (de vipérine), ainſi que quelques autres, eſt très-efficace. L'huile d'olive, le beurre, appliqués ſur la bleſſure & pris intérieurement, ſont, de même que le ſel commun, du nombre de remedes indiqués par M. *Kalm.*

Quelque dangereux que ſoit ce reptile, un très-léger coup de baguette frappé ſur ſon dos, le fait mourir incontinent. Les ſignes de mort ſont ſouvent équivoques dans les autres eſpeces de ſerpens; mais par le ſilence de la ſonnette de celui-ci, on eſt ſûr qu'il ne reſpire plus. Les animaux les plus féroces tremblent à leur tour devant d'autres animaux; l'ennemi le plus cruel de ce ſerpent, eſt le *cochon-maron*, qui le recherche & le dévore avec avidité ſans en être incommodé. Auſſi, lorſqu'on veut cultiver un champ occupé par ces reptiles, commence-t-on par

Ppp 2

y renfermer des cochons-marons. *Voyez le Journal Encyclopédique*, *Oct. 1762*. Nous présumons que la graisse qui est un corps insensible, & dont l'arrangement est bien différent chez le porc que chez les autres animaux, est un moyen pour que la morsure du *boiciningua* n'altere que peu ou point l'espece du cochon. On a encore observé que par-tout où croît le pouliot sauvage, ou dictame de Virginie, on ne voit point de *boiciningua*. Voyez maintenant à l'article *Serpent à sonnette.*

On voit dans la galerie du College Royal de la Société de Londres, une *couleuvre à sonnette* de la Caroline. Dans l'Isle de Ceylan on trouve aussi une espece de *vipere à queue sonnante* ou *à chaînons.*

BOICUAIBA. Serpent du pays des Incas, long d'environ vingt pieds, noir dans la moitié antérieure de son corps & jaunâtre dans le reste. Cet animal fait une guerre perpétuelle aux autres serpens & les dévore, sur-tout une espece de *serpent à sonnette.* Il n'en contracte pour cela aucun venin dans sa chair, puisque les Indiens le mangent, dit-on, sans crainte.

BOIGUACU. Serpent des Indes & du Mexique, qui a vingt pieds de long. Sa tête est grosse, son corps de couleur grise, & tacheté de blanc. Ses narines sont très-élevées. Sa levre supérieure, faite en forme de scie, est couverte d'écailles. Sa queue est courte. M. *Linneus* dit qu'il n'a point de dents canines dans la gueule. Les Indiens se servent de la dépouille de cet animal pour se couvrir. Les Sauvages se nourrissent de sa chair. Le *boiguacu* est peu venimeux; mais extrêmement dangereux en ce qu'il butine comme le *giboya.* Voyez ce mot.

BOJOBI. Magnifique serpent du Ceylan, distingué par ses babines; son regard est affreux. C'est une espece de *cobra.* Voyez ce mot.

BOIS. Ce terme a deux grandes acceptions : ou il se prend pour un grand canton de terre planté d'arbres propres à la construction des édifices, au charronnage, au sciage, au chauffage, &c. ou pour cette matiere dure que nous fournit l'intérieur des arbres & arbrisseaux. Le bois proprement dit (*lignum*), varie de pesanteur, de densité, de dureté dans les divers arbres, & même dans les mêmes especes d'arbres qui ont crû dans différens terrains, ou dans des climats différens. La densité du bois a toujours un rapport avec le temps de son accroissement : les arbres qui croissent le plus lentement ont le bois le plus dur, au contraire des autres. Les couches ligneuses commencent d'abord par être molles & tendres avant d'acquérir la solidité qu'elles ne prennent que peu-à-peu ; & comme elles s'appliquent extérieurement les unes sur

les autres, il s'ensuit que les intérieures, dans un arbre bien sain, sont plus dures & plus colorées que les extérieures: ce sont ces couches intérieures que l'on appelle *bois;* les couches extérieures, qui sont plus tendres & communément d'une couleur différente, s'appellent *aubier;* ainsi l'aubier n'est qu'un bois plus tendre, qui n'a pas encore acquis toute sa solidité, mais qui en est susceptible, comme on le verra ci-après. L'aubier n'est bien distinct que dans les bois durs, comme l'ébene, le gayac, la grenadille, même le chêne & le pin, &c. Dans les arbres mous au contraire, qui ne peuvent pas prendre beaucoup de solidité, tels que le tilleul, le bouleau, l'aune, le ceiba, le baobab, &c. il n'y a pas d'aubier, ou, pour mieux dire, il n'y a pas de bois, parce que le corps ligneux reste toujours dans son premier état d'aubier, sans jamais se durcir. C'est cet aubier qu'attaquent & rongent les chenilles, les scarabées, les papillons, les larves de phalêne & autres insectes qui s'y logent & s'en nourrissent. Les arbres vigoureux ont plus d'aubier, mais en moindre nombre de couches, que ceux qui languissent. Le chêne a communément depuis sept jusqu'à vingt-cinq de ces couches, qui se rejettent dans l'emploi que l'on fait de ce bois pour la Menuiserie.

La nature différente des bois, dont les uns se conservent mieux dans l'eau, d'autres dans l'air, les rend propres à divers usages. Il y en a qui sont susceptibles d'un beau poli & d'une grande divisibilité, ainsi qu'on le voit dans les ouvrages de placage. Plus les bois ont de dureté, de solidité, meilleurs ils sont pour toutes sortes d'ouvrages, & sur-tout pour le pilotage & la menuiserie. Les Allemands, chez qui les Hollandois vont chercher leurs bois de menuiserie, ont un secret bien simple pour leur procurer ces qualités. Au printemps, lorsque la seve monte en abondance, on enleve l'écorce qui se détache très-facilement, & on les laisse sur pied ainsi pendant toute l'année. Le printemps suivant ils poussent encore quelques bourgeons, des feuilles, des fleurs & même des fruits (la seconde année il ne paroîtroit point de fruits): & lors de la saison de la coupe on abat ces arbres, qui pour lors fournissent un bois bien meilleur par la durée. Suivant les expériences qu'en a faites M. *de Buffon*, l'aubier de l'arbre ainsi écorcé & laissé sur pied, devient aussi dur que le cœur, il augmente de force & d'intensité; par conséquent cet aubier, qui auroit été perdu, devient propre à être travaillé comme le reste du bois, & n'est point alors plus sujet que lui à la piqûre des vers.

La connoiſſance de la force des bois, auxquels on fait ſupporter tous les jours des fardeaux énormes, étant un objet important d'utilité, a mérité l'attention des yeux philoſophiques du ſavant Académicien que nous venons de citer. Il a fait ſur ce ſujet un très-grand nombre d'expériences, dont on peut voir un ample détail dans les Mémoires de l'Académie. Suivant ſes obſervations, la force du bois n'eſt pas proportionnelle à ſon volume : une piece, double pour la groſſeur d'une autre d'égale longueur, eſt beaucoup plus du double plus forte. Le bois de même nature, qui dans le même terrain a crû le plus vîte, eſt le plus fort ; celui qui a crû plus lentement, dont les cercles annuels ſont plus minces, eſt moins fort. La force du bois eſt proportionnelle à ſa peſanteur. De deux pieces de même groſſeur & longueur, la plus peſante eſt la plus forte, à-peu-près dans la même proportion qu'elle eſt plus peſante. Une piece de bois chargée ſimplement des deux tiers du poids capable de la faire rompre, ne rompt pas d'abord, mais bien au bout d'un certain temps. Il réſulte de ces ingénieuſes expériences, que dans un bâtiment qui doit durer long-temgs, il ne faut donner au bois tout au plus que la moitié de la charge qui peut le faire rompre.

Il convient de citer ici une expérience de M. *Faggot* de Suede, qui prouve que le bois, lorſqu'il eſt imprégné d'alun, n'eſt plus inflammable : ce moyen sûr pour garantir les bois de charpente de l'action du feu, conſiſte à les faire ſéjourner quelque temps dans une eau qui a diſſous ou du vitriol ou de l'alun, ou même un autre ſel qui ne ſoit point chargé de parties inflammables : par ce même procédé on garantit le bois de la pourriture, ſur-tout ſi, après l'imprégnation, on enduit ce bois de goudron ou de peinture. M. *Salberg* prétend que du bois qui auroit été trempé dans un ſimple bain de vitriol, ne ſeroit point infecté d'inſectes, que les punaiſes n'y logeroient point, & que la graine des champignons n'y germeroit jamais. *Mémoires de Stockolm*, *tome I.* 1740.

Quel objet plus intéreſſant que la conſervation des bois ou forêts qui nous reſtent, & le renouvellement de ceux qui ſont détruits en partie ! Auſſi M. *de Buffon* en a-t-il fait le ſujet de ſes expériences. Il eſt d'uſage de conſerver dans les coupes des bois, des *baliveaux* que l'expérience déja trop longue montre être d'une mauvaiſe qualité. De plus, ſuivant les obſervations de M. *de Buffon*, ils ſont beaucoup de tort au taillis. Dans deux cantons voiſins de bois taillis, placés à la

même expoſition dans un terrain ſemblable, la gelée a fait un ſi grand tort à un bois taillis ſurchargé de baliveaux de quatre coupes, qu'il a été devancé de cinq ans ſur douze par les bois taillis voiſins, où il n'y avoit que les baliveaux de la coupe actuelle : effet pernicieux, qu'on ne peut attribuer qu'à l'ombre & à l'humidité occaſionnée par les baliveaux. On ne doit pas compter ſur les glands que fourniſſent les baliveaux pour regarnir les bois ; car, de cette grande quantité qui en tombe, à peine en leve-t-il quelques-uns. Le défaut d'air, les eaux qui dégouttent des arbres, la gelée qui eſt plus vive à la ſurface de la terre, tous ces obſtacles réunis détruiſent le plant dans ſa naiſſance. Si l'on voit quelques arbres de brin dans les taillis, ils ne viennent que de graine, car le chêne ne multiplie pas de rejetons, & ne pouſſe pas de la racine ; il eſt à remarquer que ces arbres de brin étant éloignés des baliveaux, ne doivent leur naiſſance qu'à des geais, mulots ou autres animaux, qui y ayant apporté ces grains pour leur nourriture, les y ont laiſſés.

La maniere de tirer d'un taillis tout l'avantage & tout le profit poſſible, n'eſt pas la méthode ordinaire de mettre les taillis en coupe réglée ; méthode qui ſans doute doit ſa faveur à ſa grande commodité. Pour la coupe des bois, il faut avoir égard à la nature du terrain ; on gagne à attendre dans les bons terrains ; mais il faut les couper fort jeunes dans les terrains où il n'y a pas de fond. Il eſt eſſentiel d'obſerver que, dans les premieres années, le bois croît toujours de plus en plus ; que la production d'une année ſurpaſſe celle de l'autre, juſqu'à ce que parvenu à un certain âge, ſon accroiſſement diminue. L'économe doit donc ſaiſir ce point, ce *maximum*, pour tirer de ſon bois tout le profit poſſible.

L'expérience a encore appris à M. *de Buffon* que le ſoin que l'on prend de nettoyer & de bien cultiver le terrain où l'on veut faire des ſemis ou plantations, eſt plus nuiſible que profitable ; ordinairement, dit-il, on dépenſe pour acquérir ; ici la dépenſe nuit à l'acquiſition. La meilleure maniere de réuſſir à faire croître du bois dans toutes ſortes de terrains, eſt d'y ſemer des épines, des buiſſons ; & par une culture d'un ou deux ans, d'amener le terrain à l'état d'une non-culture de trente ans. Tous ces buiſſons ſont autant d'abris qui garantiſſent les jeunes plantes, briſent la force du vent, diminuent celle de la gelée, & les défendent contre l'intempérie des ſaiſons. Un terrain couvert de bruyeres eſt un bois à

moitié fait, & qui peut-être a dix ans d'avance ſur un terrain net & bien cultivé. On peut ſemer dans certaines terres de l'avoine avec les glands, elle garantit le plant dans ſon enfance.

Dans les deux premieres années, l'accroiſſement du plant va toujours en augmentant; mais le plus ſouvent dès la troiſieme il va en diminuant, & il continueroit de ſuite dans les années ſuivantes; il faut ſaiſir cet inſtant pour couper le jeune plant juſqu'auprès de terre, ſur-tout dans les terres fortes. L'arbre étant ainſi coupé, toute la ſeve ſe porte aux racines, en développe les germes; de tendres & herbacées qu'elles étoient, elles deviennent fortes, & pénetrent dans le terrain; il ſe forme une grande quantité de chevelu, d'où partent autant de ſuçoirs; l'arbre pompe abondamment des ſucs nourriciers; & dès la premiere année, il donne un jet plus vigoureux & plus élevé, que ne l'étoit l'ancienne tige de trois ans. Par cette méthode facile & peu coûteuſe, on ſupplée aux labours, & on accélere de pluſieurs années le ſuccès d'une plantation. Lorſque les jeunes plants ont été gelés, le vrai moyen de les rétablir, eſt de les couper de même; on ſacrifie trois ans, pour n'en pas perdre dix ou douze.

Pour tirer auſſi tout l'avantage poſſible d'un terrain, il faut entremêler les arbres qui tirent leur nourriture du fond de la terre, avec ceux qui la tirent de la ſurface. On trouvera tous ces détails importants dans les Mémoires donnés par M. *de Buffon*, & inſérés dans ceux de l'Académie des Sciences, années 1738 & 1739. *Voyez auſſi les mots* FORÊT *&* TAILLIS.

Quant à la maniere dont le bois ſe forme & ſe développe, *voyez* ARBRE.

BOIS AGATIFIÉ. *Voyez à l'article* PÉTRIFICATIONS.

BOIS D'AGOUTY ou BOIS LÉZARD. Aux îles Françoiſes l'on a donné ce nom à un arbre aſſez grand & mal-fait, dont le fruit, qui eſt comme une petite noiſette, ſert quelquefois de nourriture au petit animal nommé *agouty*. Voyez ce mot. Le bois de cet arbre, qui eſt l'*yattouhai* de *Carrere*, dure long-temps en terre.

BOIS D'AIGLE. *Voyez à l'article* BOIS D'ALOÈS.

BOIS D'ALOÈS, *agallochum.* C'eſt le bois d'un arbre qui croît à la Cochinchine, & qui eſt abſolument différent de la plante dont on retire le ſuc d'aloès purgatif, ſi uſité dans les boutiques.

On diſtingue trois eſpeces de bois d'aloès. La premiere eſt le *calambac*

des

des Indiens ou *tambac*, nommé en latin *agallochum præstantissimum.* C'est un bois résineux, qui cede en quelque sorte sous les dents comme la cire. Il a une saveur un peu amere & aromatique : il se fond sur les charbons comme la résine, & répand une odeur des plus suaves; aussi est-il très-recherché des Orientaux, sur-tout par les Grands de la Chine, du Mogol & du Japon, où il se vend presque au poids de l'or. Les Chinois en brûlent dans leurs temples. Lorsqu'ils veulent recevoir une personne avec magnificence, & qu'ils veulent faire des festins somptueux, ils font mettre des petits morceaux de ce bois dans des cassolettes, dont l'odeur suave embaume les appartemens, quand on les approche des personnes qu'on veut honorer; ces cassolettes sont couvertes d'une grande toilette de soie, pour qu'elles ne perdent rien de leur parfum, qui outre son odeur agréable, a, dit-on, la propriété de fortifier le cerveau, le cœur & l'estomac, de ranimer les esprits, chasser le mauvais air, & résister au venin. Ce bois est si précieux & si recherché dans ces pays, qu'il n'en vient presque point ici. Les Grands du pays s'en font faire des poignées de sabre, & divers petits ouvrages.

La seconde espece de bois d'aloès, & qui est celle que l'on trouve dans les boutiques, nous est apportée en morceaux de diverses grosseurs, pesans, d'un rouge brun, parsemés de lignes résineuses & noirâtres, remplis de petits trous, dans lesquels est contenue une résine roussâtre & odorante : ce bois, mis sur des charbons ardens, répand une odeur assez agréable. On apprend des Chinois & des Siamois que le calambac & le bois d'aloès viennent des montagnes inaccessibles de la Cochinchine, & de la Province de Junam. On ne retire du calambac des arbres, que lorsqu'ils commencent à vieillir : la résine se rassemble alors en plus grande quantité aux environs des nœuds. Ce sont ces morceaux épars çà & là dans l'arbre, que l'on sépare & qui sont si précieux. Le calambac le plus résineux & le plus odorant, se retire du tronc près la racine. Il reste indécis si le bois d'aloès est la partie du bois qui reste lorsqu'on a séparé le calambac, ou si c'est le bois d'un autre arbre. Les Anglois vantent ces especes de bois pour la guérison de la goutte & des rhumatismes.

La troisieme espece de bois d'aloès, que l'on nomme *calambouc* ou *bois d'aigle*, croît au Mexique : il est léger, peu résineux, d'une odeur agréable, d'un brun verdâtre & d'une saveur amere. On fait usage

de ce bois en marquetterie, pour des ouvrages ſculptés, des chapelets, &c.

Le bois d'aloès a été ainſi nommé, à cauſe de ſon amertume qui tire ſur celle de l'extrait d'aloès.

BOIS AMER DE SURINAM. *Voyez* Bois de Quassie.

BOIS D'ANIS. *Voyez* Anis de la Chine & *l'article* Avocat.

BOIS DE BAMBOU, *tabaxifera ; arundo arbor.* Cet arbre eſt nommé par les Chinois *tchou-tſe*, & par les Européens *bambou.* C'eſt une eſpece de roſeau des pays maritimes des Indes orientales, & dont les racines pouſſent pluſieurs tiges, leſquelles en ſortant de terre paroiſſent ſous la forme d'une groſſe aſperge naiſſante : il croît quelquefois à la groſſeur d'un arbre : communément il eſt de la groſſeur de la cuiſſe par la baſe, & va toujours en diminuant juſqu'à ſon ſommet, qui porte une panicule de fleurs. Cette tige s'éleve perpendiculairement & rapidement depuis vingt juſqu'à trente, & même plus de quarante pieds de hauteur. Son bois eſt creux & moëlleux en dedans, & diviſé par des nœuds très-durs ; de ces nœuds ſortent des rejetons, creux auſſi en dedans ; la tige eſt armée à l'extérieur de quelques épines oblongues. Il faut cependant obſerver que les épines ou piquans noirs ſont uniquement ſur les enveloppes circulaires placées entre les nœuds, & ces piquans tombent avec les enveloppes. Chaque enveloppe s'ouvre à meſure que le jet ſe développe, & tombe quelque temps après avoir fait place aux feuilles & aux branches.

Lorſque ces jets ſont tendres & nouveaux, ils ſont d'un vert brun, preſque ſolides, contenant une moëlle ſpongieuſe, que les Indiens ſucent avec avidité, à cauſe de ſa ſaveur agréable. Au bout de quelque temps ces jets deviennent d'un blanc jaunâtre & luiſant. Il découle alors naturellement de leurs nœuds, une liqueur qui ſe coagule par l'ardeur du ſoleil, & forme des larmes dures & fragiles. Ces larmes ſont une eſpece de ſucre naturel, qui eſt le *tabaxir* des Anciens. Les Perſes, les Turcs & les Arabes lui donnent encore le même nom & celui de *Saccar-Mambu.* Il paroît que les Anciens n'ont connu d'autre ſucre que ce ſucre naturel, qui découloit de lui-même du bambou ou de la canne à ſucre : on eſt porté à croire qu'ils ont abſolument ignoré l'art de retirer par expreſſion le ſucre des cannes à ſucre.

Au ſommet & des nœuds des rejettons du bambou qui a atteint ſa

hauteur, sortent successivement des feuilles vertes, cannelées, longues d'un empan, larges d'un pouce près de la queue, & se terminant en pointe : ces feuilles, dont les bestiaux sont friands, sont suivies de branches principales qui se garnissent à leur tour de plusieurs autres petites branches. Les feuilles sont attachées aux branches & jamais au tronc. Le bas de la tige est sans branches : les fleurs ressemblent aux épis du froment : les jeunes rejettons du bambou sont très-succulens, ainsi qu'on l'a dit, & sont la base d'une célebre composition, que l'on appelle *achar* ou *achiar*, & qui est recherchée comme délicieuse dans les Indes & en Europe.

Les Médecins Arabes, Indiens, Persans & Turcs font un grand cas de ce sucre naturel qui découle du bambou, ils l'estiment très-utile dans les inflammations internes & externes, & l'on dit qu'il se vend en Arabie au poids de l'argent. La raison pour laquelle on ne voit plus dans les boutiques de ce sucre naturel, c'est que depuis que l'art a appris aux hommes la maniere de tirer une plus grande quantité de sucre des cannes en les coupant & en les exprimant, il est arrivé que les Indiens ont coupé tous les ans les roseaux, & en ont planté d'autres à leur place ; & comme il ne restoit plus de vieux roseaux qui fussent remplis du sucre de plusieurs années, l'opération de la Nature a été troublée ; & par ce moyen le sucre naturel des Anciens s'est perdu ; du moins tel est le sentiment des Auteurs de la matiere médicale.

Le bambou se multiplie beaucoup par la racine, de laquelle il s'éleve une touffe rameuse à la maniere de quelques especes de gramen, ou plus naturellement à la maniere des cannes de l'Europe ; car il est du même genre que la canne. Nous avons dit que le bambou croît promptement. Il surpasse tous les autres roseaux en hauteur & grosseur.

Nous voyons avec quelle facilité certaines plantes se naturalisent ; & passant de climats en climats, y croissent par la suite, comme si elles étoient dans leur pays natal. Le bambou qui croît à la Chine, se retrouve en Afrique, & a été porté à la Martinique & à Saint-Domingue, où il croît très-bien. Le roseau est d'un usage infini dans ces Colonies ; on en fait des pieux pour entourer les champs, & il arrive souvent que ces especes de haies deviennent vivantes, les pieux prenant quelquefois racine ; on en fait des chevrons, des sabliers, & des faîtages pour les cases à Negres ; en les refendant on en retire de la latte, du cercle &

du cliſſage pour ces caſes. En un mot on peut dire que cette production eſt une des plus utiles qui ait été tranſportée aux Iſles.

Le bois de bambou, quoique très-facile à fendre, eſt très-difficile à couper : il eſt fort dur & ferme; les Indiens en font des bateaux, des pilotis pour ſoutenir de petites maiſons faites du même bois, & qu'on bâtit ſur les canaux; toutes ſortes de meubles & d'uſtenſiles pour l'uſage de leurs cuiſines & de leurs tables; les bâtons ſur leſquels les eſclaves portent cette eſpece de litiere qu'on appelle *polanquia* ou palanquin; ils coupent ce bois en fils déliés & en font des nattes, des ouvrages de vannerie, des boîtes & divers ouvrages aſſez propres. Ce bois eſt ſi dur, que lorſque les Indiens veulent fumer du tabac ou allumer leurs gargoulis, ils en frottent deux morceaux, & ſans que ce bois s'enflamme ni étincelle, une feuille ſeche qu'on applique deſſus, prend feu à l'inſtant. On en fait auſſi des plumes à écrire.

Il y a pluſieurs eſpeces de bambou. *Voyez* VOULOU. Les petits jets ſont les *cannes* que l'on appelle *bamboches*, qu'on voit en Europe chez les Merciers. On fait à la Chine une grande quantité de papier avec la pellicule ou le *liber* qui enveloppe le bois de bambou; la plupart des livres imprimés à la Chine ſont de ce papier. Le ſucre dont on fait un ſi grand uſage, ſe retire de la canne à ſucre : on la cultive dans pluſieurs Colonies, & elle fait un objet conſidérable de commerce. *Voyez* CANNE A SUCRE.

BOIS DE BAUME. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BOIS BENOIST FIN. Aux Antilles on donne ce nom à une arbre d'une aſſez belle venue, grand & gros. On s'en ſert pour faire des meubles. Ce bois a les veines plus rouges que celles du bois ſatiné; le fond en eſt jaunâtre. *Voyez* BOIS DE FÉROLES.

BOIS BLANC DE LA GUYANE. Aux Iſles, & notamment dans l'Iſthme d'Amérique, on donne ce nom à l'*arbre de Saint-Jean* & au bois de ſavane dont il eſt parlé dans l'article *Poirier ſauvage*. Voyez ces mots.

BOIS DE BRÉSIL, *lignum Braſilianum.* C'eſt un bois dont on fait grand uſage en teinture, & qui a été ainſi nommé, à cauſe qu'on l'a tiré d'abord du Bréſil, Province de l'Amérique. On le ſurnomme différemment, ſuivant les divers lieux d'où il vient; auſſi y a-t-il le *bréſil de Fernambouc*, le *bréſil du Japon*, le *bréſil de Lamon*, le *bréſil de Sainte-*

Marthe, & enfin le *bréſillet*, qu'on apporte des Iſles Antilles. Ces différentes ſortes de bois n'ont point de moëlle, ſi l'on en excepte le bréſil du Japon. L'arbre dont on tire ce bois, croît dans les forêts; il s'eſt naturaliſé chez les Orientaux; il eſt toujours tortu & raboteux. Ses feuilles ont quelque reſſemblance avec celles du buis. Ses fleurs ſont petites, unies pluſieurs enſemble, ſemblables à celles du muguet, mais plus odorantes & d'une belle couleur rouge. Les fruits qui leur ſuccedent ſont plats, rougeâtres, & contiennent deux ſemences d'un rouge luiſant, ſemblables à celles de nos citrouilles; l'écorce de ce bois eſt rougeâtre & épineuſe. Ce bois eſt recouvert d'un aubier ſi épais, que d'un arbre de la groſſeur d'un homme, lorſqu'on en a enlevé l'aubier, à peine reſte-t-il une bûche de la groſſeur de la jambe.

Le *bréſil de Fernambouc* eſt le plus eſtimé pour la teinture: ſa bonté ſe reconnoît à ſa peſanteur, & lorſque, après avoir été éclaté, de pâle qu'il étoit, il devient rougeâtre; & que mâché, il laiſſe un goût ſucré. On emploie ce bois pour teindre en rouge; mais c'eſt une fauſſe couleur qui diſparoît aiſément. On le fait bouillir dans de l'eau pour en extraire la couleur rouge.

On retire, par le moyen de l'alun, du bréſil de Fernambouc une eſpece de carmin: on en fait auſſi de la lacque liquide pour la miniature, & du faux *bezetta*. *Voyez ce mot à la ſuite de l'article* COCHENILLE. Le bois de Bréſil étant dur, prend bien le poli, & eſt très-propre pour les ouvrages du tour.

BOIS CACA ou BOIS DE MERDE. Grand arbre fort commun dans la Cayenne, & dont le bois eſt de peu de durée en terre. L'odeur qu'il répand quand on le coupe, lui a fait donner le nom ſous lequel il eſt connu. Cette odeur s'évapore en ſéchant. Cet arbre eſt le *kavalam* de l'*Hort. Malab.* Son écorce eſt unie, blanche, ſa feuille longue, & ſon fruit eſt une petite graine verte.

BOIS DE CAMPÊCHE, BOIS D'INDE, ou BOIS DE LA JAMAÏQUE, *lignum Indicum*. C'eſt l'*hæmatoxilum* de *Linneus*. Ce bois dont on fait uſage en teinture pour les couleurs noires & violettes, & pour les gris, eſt fourni par un grand arbre qui croît en Amérique, dans l'île de Sainte-Croix, à la grande Terre de la Guadeloupe, à la Grenade, aux Grenadins, à Marie-Galante, au gros Morne de la Martinique, au quartier des Tartanes; ſes feuilles ſont aromatiques & ont quelque reſſemblance avec celles du *laurier ordinaire*, ce qui l'a fait nommer auſſi *laurier*

aromatique ; mises dans les sauces, elles leur donnent un goût semblable à celui de plusieurs épices. On prétend que ses fleurs qui sont en petits bouquets, blanches & rougeâtres vers l'extrémité, paroissent deux fois chaque année. Aux fleurs succedent des fruits de la grosseur d'un pois, qui renferment des graines odorantes, d'un goût piquant, semblable à un mêlange de cannelle, de girofle & de muscade. On connoît ce fruit en Angleterre sous le nom de *graine des quatre épices ;* il est propre à assaisonner les sauces. Les ramiers, les grives, les perroquets sont avides de ces graines. Si on en met à digérer dans l'eau-de-vie, on en retire par la distillation une liqueur d'une odeur agréable, qui devient délicieuse au goût, & propre à fortifier l'estomac, en y ajoutant une quantité suffisante de sucre. Cette liqueur est très-estimée dans les îles.

Le bois de cet arbre est dur, compact, d'un beau brun marron, tirant quelquefois sur le violet & sur le noir : on en voit à fond brun tacheté de noir très-régulierement ; on en fait des meubles très-précieux, car il prend un très-beau poli, & ne se corrompt jamais : les Luthiers emploient ce bois, qui a quelquefois le coup-d'œil de l'écaille, pour faire des archets. On s'en sert dans la teinture : sa décoction est fort rouge, lorsqu'on fait usage d'alun ; mais si on n'y en ajoute point, la décoction devient jaunâtre, & au bout de quelque temps noire comme de l'encre : aussi fait-on usage de cette décoction pour adoucir & velouter les noirs ; c'est ce vélouté qui fait tout le mérite des noirs de Sedan.

BOIS A CANON. *Voyez* AMBAIBA.

BOIS CAPUCIN ou BOIS SIGNOR. Très-grand arbre du pays de Cayenne, que l'on peut regarder comme une espece de balatas (*voyez ce mot*), mais d'un grain plus fin. Son bois, quoique bon pour bâtir, est encore de peu d'usage : peu d'habitans le connoissent, quoique les quartiers de Ko & de Provat en soient assez fournis. On en doit même la connoissance à des Indiens fugitifs du Para. *Mais. Rust. de Cayen.*

BOIS DE CAVALAM. Il a l'odeur fétide d'excrémens humains, ce qui lui a fait donner le nom de *bois de merde* dans les pays chauds. *Voyez* BOIS CACA.

BOIS DE CAYAN. *Voyez* SIMAROUBA.

BOIS DE CHANDELLE, BOIS DE CITRON, ou BOIS DE JASMIN, *lignum citri.* Ces noms sont donnés au même arbre à cause de ses diverses propriétés. Cet arbre est grand, & croît en Amérique sur les bords de la mer ; ses feuilles ressemblent à celles du *laurier :* il porte

des fleurs ſemblables à celles de l'*oranger*, mais elles ont une odeur de *jaſmin ;* à ces fleurs ſuccedent des fruits noirs de la groſſeur des grains de poivre. Son bois eſt compact, peſant, réſineux ; auſſi les Indiens le coupent par éclats, & s'en ſervent pour s'éclairer la nuit, ce qui lui a fait donner le nom de *bois de chandelle.* Sa belle couleur citrine le rend propre à faire de beaux ouvrages de marqueterie ; il prend avec le temps un poli auſſi beau que celui du *coco :* à la beauté de la couleur il réunit une odeur approchante de celle du citron.

Il paroît que le *bois de roſe* de la Guyanne eſt le même arbre : on le nomme auſſi *bois citron* & *bois jaune* aux îles ; c'eſt l'*arbor ligno citrino roſam ſpirante* de *Barrere :* ſon bois eſt de couleur de citron, ayant une petite odeur de roſe ; ſa feuille a l'odeur de citronnelle, & quand on la fait bouillir avec le *bois de crabe*, elle donne à l'eau une odeur qui tient du citron & de la cannelle : cette liqueur eſt agréable à boire. Les Naturels l'emploient auſſi dans les bains contre les effervescences de ſang, appellées *échauboulures.*

BOIS DE LA CHINE. *Voyez au dernier article du mot* BOIS DE PALIXANDRE.

BOIS DE CHYPRE. *Voyez* BOIS DE ROSE.

BOIS CITRON. *Voyez à la fin de l'article* BOIS DE CHANDELLE.

BOIS DE CLOU DU PARA. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS DE COULEUVRE ou BOIS COULEUVRÉ, *lignum colubrinum.* C'eſt une racine ligneuſe, de la groſſeur du bras, qui renferme ſous une écorce brune, marbrée, un bois dur, compact, ſans odeur, d'un goût âcre & amer. On appelle cette racine *bois de couleuvre*, parce que l'on dit que ce bois guérit la morſure des ſerpens, ou, ſelon d'autres, à cauſe de l'écorce des racines qui eſt marbrée comme la peau des ſerpens. On nous apporte ce bois des îles de Samar ou Soloo, & de Timor. Cet arbre porte une eſpece de noix vomique, beaucoup plus petite que la *noix vomique ordinaire ;* mais qui lui reſſemble par la conſiſtance, le goût & la couleur. Quoique quelques perſonnes faſſent beaucoup d'éloges de ce bois pour les fievres intermittentes, il ne paroît cependant pas exempt de dangers ; car on fait mention de perſonnes qui, en ayant fait uſage, ont été ſaiſies de tremblement & de ſtupeur, ſymptômes preſque ſemblables à ceux qui ſont produits par la *noix vomique.* Voyez ce mot. Le bois de couleuvres des Antilles eſt une eſpece d'*arum.* Voyez l'article PIÉ DE VEAU.

BOIS DE CRABE ou DE CRAVE. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS DE CRANGANOR. *Voyez* PAVATE.

BOIS DE DENTELLE. C'eſt un bois fort léger, très-ſpongieux, tendre, un peu blanchâtre & des plus curieux. Aux îles Philippines & aux Manilles où croît cet arbre, on retire d'entre l'écorce & l'aubier un réſeau ſemblable à de la dentelle : c'eſt le *liber* de l'arbre ; le tiſſu en paroît entrelacé ; il eſt blanc, fin & fort. Les Dames des îles Manilles font uſage de cette dentelle pour leurs voiles. *Voyez* LAGETTO.

BOIS DUR DU CANADA. *Voyez* CHARME & ACACIA COMMUN.

BOIS A ENIVRER LE POISSON. *Voyez* ARBRE A ENIVRER LES POISSONS, *& l'article* CONANI.

BOIS D'EBENE. *Voyez* EBENE.

BOIS ÉPINEUX DES ANTILLES. C'eſt le bois du plus grand des arbres de ce pays, mais auſſi le plus tendre de tous les bois ; ce qui le fait nommer *fromage de Hollande*. Cet arbre, au rapport du P. *du Tertre*, croît avec une promptitude ſinguliere : un bâton de la groſſeur du bras mis dans une bonne terre, eſt au bout de quatre ans de la hauteur de nos grands chênes, & deux hommes auroient peine à l'embraſſer : cet arbre doit être néceſſairement des plus tendres, puiſque, comme nous l'avons dit au mot *Bois*, il y a une proportion entre la dureté des bois & le temps de leur accroiſſement. Son écorce eſt verte & épaiſſe, & couverte d'un très-grand nombre d'épines. Ses feuilles nombreuſes, ſemblables à celles du *manioc*, fourniſſent un bel ombrage.

Il eſt digne de remarque, qu'avant de pouſſer aucune feuille, il porte ſon fruit, qui eſt une petite ſorte de callebaſſe de la groſſeur d'un œuf, de la longueur du doigt ; elle eſt toute remplie d'un coton gris-brun, & doux comme de la ſoie. Quoiqu'on le néglige, je crois, dit le P. *du Tertre*, qu'on pourroit s'en ſervir au moins à faire des matelas.

Il croît auſſi aux Antilles un petit arbriſſeau épineux, dont l'écorce eſt noirâtre au-dehors, mais dont le bois eſt d'un beau jaune, & peut fournir en teinture une belle couleur jaune ſafranée. Les Sauvages font uſage de ſon infuſion pour guérir les vieux ulceres. Le bois épineux qui ſe trouve dans la baie de Rio-Janeiro au Bréſil, porte auſſi une eſpece d'ouatte ou de coton dans ſon fruit.

BOIS DE FER, *lignum ferri*. Ce bois eſt ainſi nommé à cauſe de ſa dureté : il nous eſt apporté de l'Amérique en groſſes pieces. Il eſt très-peſant, va au fond de l'eau, de couleur rougeâtre ou obſcure,

&

& on l'emploie pour des ouvrages de menuiserie : il prend un très-beau poli. Les Indiens en font divers instrumens. Dans la Guyane, l'arbre du *bois de fer* est grand ; mais ce qui est singulier, c'est que son bois, quoique dur, ne peut être d'aucun usage dans les bâtimens, parce qu'il est trop sujet aux poux de bois. L'écorce de ce bois a une saveur astringente : elle est de couleur cendrée en dehors, roussâtre en dedans & sans odeur. Les Indiens font usage de cette écorce rapée dans les maladies où il faut exciter la transpiration. L'arbre du *bois de fer* se voit dans les serres du Jardin du Roi.

Il croît aussi à la Chine, dans la Province de Quang-Tong, une espece de *bois de fer*, qui en a la couleur, & qui est si dur, qu'au rapport du P. *du Halde*, les Chinois en font des ancres pour leurs vaisseaux de guerre. En Amérique les Sauvages en font leurs fleches.

BOIS DE FERNAMBOUC. *Voyez* BOIS DE BRÉSIL.

BOIS DE FÉROLES ou BOIS MARBRÉ, *Ferolia arbor, ligno in modum marmoris variegato : Barr.* Grand arbre de Cayenne & des Antilles ; il est fort touffu, son bois est comme jaspé ou comme parsemé de taches qui ressemblent à celles d'un marbre veiné de rouge ; ce qui lui a fait aussi donner le nom de *bois marbré*. M. *de Préfontaine* dit qu'il conserve le nom de *bois de féroles*, parce qu'il a été trouvé pour la premiere fois dans une habitation de M. *de Féroles*, alors Gouverneur de Cayenne : c'est, dit-il, le bois le plus recherché pour les ouvrages de marqueterie & pour différens meubles : le fond en est blanc. Quand le fond en est jaunâtre, on l'appelle *bois benoist fin :* c'est le même arbre que le *bois satiné*, ou une variété ; & on lui donne ces différens noms, suivant les couleurs, les nuances & d'autres accidens qu'on y remarque, & qu'il offre étant coupé à différentes hauteurs.

BOIS DES FIEVRES. *Voyez* QUINQUINA.

BOIS A FLAMBEAU. Nom donné au *bois rouge* par la propriété qu'a son écorce de brûler & de faire l'office d'un flambeau. *Voyez* BOIS ROUGE.

BOIS FOSSILE, *lignum inhumatum*, est communément du bois non dénaturé, qui s'est trouvé enseveli à différentes profondeurs par des éboulemens de terre & d'autres déplacemens qui sont occasionnés par différentes causes, soit par des torrens, soit par des inondations, soit par des tremblemens de terre ou par d'autres révolutions de la

nature. On peut citer en exemple une forêt entiere qu'on a découverte ces années dernieres dans les marais du Comté de Lancastre en Angleterre : les arbres s'y trouvent couchés l'un auprès de l'autre, & étendus sous une terre molle, spongieuse & noire, à la profondeur de trois pieds ou environ. Ces arbres sont la plupart entiers ou flétris de coups de haches; mais ils sont aussi noirs & aussi durs que l'ébene. On est porté à croire que cette forêt souterraine a été ensevelie du temps que les Romains conquirent l'Angleterre. En 1754, des gens du lieu fouillant parmi ces arbres, trouverent un cadavre humain très-bien conservé : ses habits qui étoient aussi entiers que le corps, ont fait juger que c'étoit quelque voyageur qui, en passant par ce marais, y a été englouti; & l'on estime que l'accident peut être arrivé depuis un siecle. Tous les jours des Chasseurs s'enfoncent en parcourant la surface de ce terrain mou & poreux; ils se meurtrissent même les jambes contre les branches de ces arbres souterrains. Un ruisseau grossi par les pluies ayant entraîné, en se débordant, plus de huit arpens de la surface de la terre d'un de ces marais, donna l'occasion de cette découverte.

Il est digne de remarque que la plupart des terrains bourbeux ont la propriété de conserver les bois, &c. témoins quelques pilotis de l'ancien pont d'Orléans, & ce tronc d'arbre trouvé parmi les fouilles de la gare de Paris : ces bois sont noirs, très-durs & semblables à ceux de Lancastre. On a vu à Paris quantité de cannes faites des pilotis du pont d'Orléans.

En 1768 on découvrit, en creusant les fondations des nouveaux murs de Nanci, un chêne d'environ cinquante pieds de longueur sur cinq de diametre; ce chêne étoit entiérement de couleur d'ébene, néanmoins très-sain, à l'exception de quelques nœuds qui se trouvoient changés en une espece de charbon fossile. Il est probable que cet arbre y étoit enterré depuis plusieurs siecles, & qu'il n'a été entiérement couvert de terre qu'à la longue par le changement de lit de la riviere de Meurthe, qui passe actuellement à près de trois cents toises de l'endroit marécageux où il s'est trouvé, & où il étoit enfoncé environ à cinq pieds de profondeur.

BOIS DE FUSTET, *cotinus coriara*. L'arbrisseau qui donne ce bois, croît en Italie & dans les Provinces méridionales de la France, &, à ce qu'il paroît, aussi à la Jamaïque. Ses feuilles sont ovales, arrondies

par le bout : ses fleurs d'un vert obscur, viennent dans des touffes de filamens rameux. Lorsque le bois de cet arbrisseau est d'un beau jaune & agréablement veiné, les Ebénistes & les Luthiers l'emploient à différens ouvrages. Ce bois, garni de son écorce, donne en teinture un jaune, mais qui n'est point solide. Les Teinturiers l'emploient aussi pour les couleurs vertes, en faisant passer dans le bain de gaude les étoffes qui sortent de la cuve de pastel. Sa feuille est employée chez les Corroyeurs.

BOIS A GAULETTES. Arbrisseau très-commun dans le pays de Cayenne : c'est le *couboulirou* de *Carrere* (Franc. Equinoct.). Il est droit, & a environ neuf à dix pieds de hauteur : on en fend le bois en morceaux très-minces, & on leur donne le nom de *gaulettes ;* elles servent pour tapisser les murailles. Voyez la *Maif. Rust. de Cayenne.*

BOIS GENTI, MÉZÉREON ou GAROU, ou TRENTANEL, ou THYMÉLÉE ; *thymelea aut laureola mas ; Tournef.* C'est un petit arbrisseau dont il y a plusieurs especes que l'on cultive. Ces arbrisseaux sont des especes de *lauréoles* qui croissent bien dans les pays chauds, sur-tout dans les environs de Cortone, où ils sont appellés *biondella* par les gens du pays ; ils portent au sommet de leurs rameaux des bouquets de fleurs en forme de tuyau, évasées en haut & découpées en quatre parties opposées & contenant huit étamines. Les uns ont des fleurs rouges, les autres des fleurs blanches, d'autres des fleurs d'un rouge pâle ; elles paroissent avant les feuilles. Cet arbrisseau se trouve aussi dans les bois de la partie septentrionale de l'Europe, & jusques dans la Laponie. Il se plaît aux expositions du Nord, & sur-tout à l'ombre ; il se multiplie de bouture & de graine. On le plante dans les terres franches, humides & mêlées de sable ou de pierrailles.

Ces arbustes donnent des baies ou fruits de la grosseur de ceux du myrte, ovales, remplis d'un suc fort âcre & caustique ; rouges lorsqu'ils sont mûrs, causant des diarrhées & des douleurs très-vives dans les entrailles ; on en prépare avec de la viande un appât pour faire mourir les loups & les renards, mais les perdrix & autres oiseaux en sont très-friands, & n'en sont point incommodés. Le *bois genti* annonce le printemps par ses fleurs qui sont très-jolies, & qui s'épanouissent dès le commencement de Mars. La beauté, la durée & la bonne odeur de ces fleurs font un ornement dans les jardins. Tous les *mézeréons* sont de violens purgatifs dont on ne fait plus d'usage,

ſinon en Turquie. L'écorce du *garou à feuille de lin*, appliquée ſur le bras, tient lieu d'un cautere. Cette écorce eſt liſſe, épaiſſe & jaunâtre. Ses racines ſont jaunes, mollaſſes, courtes & liſſes. Ses feuilles ſont longues, étroites, verdâtres en deſſus & bleuâtres en deſſous. On perce quelquefois les oreilles, & on y introduit un petit morceau de bois de cet arbre pour attirer la ſéroſité. Les Teinturiers ſe ſervoient autrefois de ce bois pour colorer en jaune ou en vert, en le faiſant bouillir avec le paſtel indigoté. *Voyez* MALHERBE.

BOIS DE CIROFLE ou BOIS DE CRAVE. *Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

BOIS DE GRENADILLE. *Voyez à l'article* EBENE.

BOIS DE LA JAMAIQUE. *Voyez* BOIS DE CAMPÊCHE.

BOIS DE JASMIN. *Voyez* BOIS DE CHANDELLE.

BOIS JAUNE. *Voyez* TULIPIER. On donne auſſi ce nom au *bois citron*. Voyez ce mot.

BOIS IMMORTEL, *corallodendron triphyllum Americanum, ſpinoſum, flore ruberrimo; Barr.* Arbre de la Guyane qui vient aiſément de bouture, & qui eſt excellent par ſes épines pour faire des entourages ou haies. Toutes les parties de cet arbre ſont ſtomachiques. Les Negres en font uſage dans l'eau ferrée. On l'a nommé *bois immortel*, parce qu'il eſt d'un très-bon uſage, & dure très-long-temps étant employé.

BOIS D'INDE. *Voyez* BOIS DE CAMPÊCHE.

BOIS INDIEN. Nom que l'on donne à Cayenne à une groſſe *liane*, dont la racine battue & jetée dans l'eau des trous des ſavanes a la propriété d'enivrer le poiſſon. *Voyez* LIANE & CONANI-FRANC.

BOIS JOLI. C'eſt le *bois genti*. Voyez ce mot.

BOIS DE LETTRES, *lignum litteratum*. Arbre de la Guyane, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier : le bois eſt beau, luiſant, très-dur, à fond rouge & moucheté de noir. Il y en a dont le fond eſt jaune. L'un & l'autre s'emploient en meubles, ſur-tout pour des montans de chaiſe, parce que le cœur eſt très-petit, n'excédant pas trois à quatre pouces de diametre. Le jaune ſert plus ordinairement de canne aux Negres. Ce bois eſt fort recherché en Europe par les Ébéniſtes. On dit que c'eſt le même que le *bois tapiré*. Voyez ce mot.

BOIS LÉZARD. *Voyez* BOIS D'AGOUTY.

BOIS LONG. Arbre laiteux, qui eſt le *pao comprido* des Portugais du Para. Son ſuc âcre & corroſif eſt ſi dangereux pour les yeux, qu'on ne peut trop prendre de précautions quand on taille le tronc : ce ſuc

s'épaiſſit ſans aucun mêlange, & a beaucoup de rapport avec celui du bois de ſeringue qui produit la *réſine élaſtique.* Voyez ce mot. Cet arbre eſt très-rare dans la Guyane, & n'y eſt connu ſous aucun nom. *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris 1751, p. 326 & 332, pl. 19.*

BOIS DE LUMIERE ou PALA DE LUZ. On donne ce nom en Eſpagne à une plante qui s'éleve ordinairement de la hauteur de deux pieds; elle eſt compoſée de pluſieurs tiges qui ſortent d'une racine commune; ces tiges ſont droites & unies juſqu'au ſommet, où elles pouſſent de petits rameaux garnis de feuilles très-menues; ces tiges ſont à-peu-près égales: elles ont environ trois lignes de diametre; lorſqu'on a coupé cette plante, elle s'allume quoique toute verte, & donne une lumiere auſſi forte que celle d'un flambeau. Ce phénomene, tel qu'on l'expoſe, paroît hors de vraiſemblance: il eſt vrai que des plantes qui abondent en ſubſtance huileuſe, inflammable, volatile, peuvent s'enflammer; mais il faut exciter cette flamme en y approchant la lumiere, comme on le fait à la *fraxinelle*, voyez DICTAME BLANC; ou bien il faudroit ſuppoſer que le frottement occaſionné en la coupant, fût aſſez violent pour déterminer la plante à l'inflammation. Obſervez encore que cette plante croît dans les *paramos* du Pérou: ce ſont des eſpeces de plaines extrêmement froides, & communément couvertes de neige, qui ſe trouvent entre les ſommets des montagnes qui forment les Cordilieres des Andes.

BOIS MAKAQUE. Grand arbre des Antilles & de peu de durée: il eſt plein de trous. L'arbre eſt ainſi appellé, parce que l'eſpece de ſinge *makaque* préfere ſon fruit à tout autre.

BOIS MARBRÉ. *Voyez* BOIS DE FÉROLES.

BOIS DE MÊCHE. *Voyez* KARATAS & OUAYE.

BOIS DE MERDE. *Voyez* BOIS CACA.

BOIS MINÉRALISÉ. *Voyez à l'article* MINÉRAUX.

BOIS DES MOLUQUES, *lignum Molucenſe.* C'eſt le bois d'un arbre qui croît aux Iſles Moluques dans la mer des Indes (*crotum Tiglium, Linn. ſp.*); ſes feuilles reſſemblent à celles de la mauve, & ſon fruit à une aveline: il eſt de couleur noirâtre, enveloppé d'une écorce molle. Les habitans de ce pays font un cas particulier de cet arbre, dont le bois eſt purgatif, vermifuge, alexipharmaque; ils le cultivent avec ſoin dans leurs jardins, & en ſont ſi jaloux, qu'ils ne le laiſſent voir qu'avec peine aux Etrangers: auſſi ce bois eſt-il très-rare en France: les habitans le nomment *panava* ou *panoma.*

BOIS NÉPHRÉTIQUE, *lignum nephreticum aut peregrinum.* C'eſt un bois d'un jaune pâle, peſant, d'un goût âcre & un peu amer, dont l'écorce eſt noirâtre : le cœur du bois eſt d'un rouge brun. Ce bois a une ſingularité remarquable : lorſqu'on a fait infuſer dans de l'eau le véritable *bois néphrétique*, l'eau miſe dans un vaſe tranſparent, paroît d'un beau jaune ſi on la regarde en tenant le vaſe entre ſon œil & la lumiere ; mais ſi on tourne le dos au jour, l'eau paroîtra bleue ; effet qu'il faut vraiſemblablement attribuer aux parties colorantes, qui ſont conſtituées de maniere à laiſſer paſſer les rayons jaunes comme un tamis, & à réfléchir les rayons bleus que l'œil ne peut appercevoir que lorſqu'il eſt entre le vaſe & la lumiere. Si l'on mêle une liqueur acide dans le vaſe, la couleur bleue diſparoît ſur le champ ; & de quelque maniere qu'on regarde l'eau, elle a toujours alors la couleur d'or ; auſſi-tôt que l'on y ajoute un ſel alkali, la couleur bleue lui eſt rendue. Tous ces effets ſi ſinguliers ſont produits par les divers arrangemens des parties colorantes, & leurs combinaiſons avec les matieres ſalines.

L'arbre dont on retire ce bois, eſt le *guilandina moringua ; Linn. ſp.* & croît en Amérique, dans la nouvelle Eſpagne. Ses feuilles reſſemblent à celles des pois chiches. L'infuſion de ce bois eſt apéritive, & utile, dit-on, dans la néphrétique, ce qui lui a fait donner ce nom ; on l'eſtime auſſi très-fébrifuge. Quoique bien des perſonnes faſſent de grands éloges de cette infuſion pour diſſoudre la pierre, les Auteurs de la matiere médicale doutent fort de cette vertu. S'il exiſtoit quelque diſſolvant véritable de la pierre, ce feroient les ſavons, qui, compoſés de parties ſalines & huileuſes, ſont propres à diſſoudre les parties conſtituantes de la pierre.

Comme ce bois eſt peu uſité, on le trouve rarement dans le commerce : des Marchands de mauvaiſe foi lui ſubſtituent ſouvent l'aubier du gayac d'Europe.

Le bois néphrétique d'Europe eſt le *bouleau.* Voyez ce mot.

BOIS D'OR DU CANADA. *Voyez à l'article* CHARME.

BOIS DE LA PALILE. *Voyez à l'article* SANG-DRAGON.

BOIS DE PALIXANDRE ou BOIS VIOLET, *lignum violaceum.* C'eſt un bois que les Hollandois nous envoient des Indes en groſſes bûches. Il réunit à une odeur douce & agréable une belle couleur tirant ſur le violet, & enrichie de marbrures : ce bois eſt d'autant plus eſtimé, que ſes veines tranchent davantage. Comme ſon grain eſt ſerré, il eſt

ſuſceptible de prendre un poli luiſant : il eſt propre au tour & à la marqueterie. On en fait grand uſage pour les bureaux, les bibliotheques & autres ouvrages. C'eſt de ce bois que les Luthiers font la plupart des archets de violon.

Il nous vient encore par la voie de Hollande, une autre eſpece de bois de couleur rougeâtre tirant ſur le violet, propre à la marqueterie; mais il ſe ternit aiſément, & il eſt trop ſujet à ſe fendre, ſi on n'a ſoin de le cirer de temps en temps : on le nomme improprement *bois de la Chine ;* car on prétend que l'arbre dont on le retire, ne croît que dans le continent de la Guyane en Amérique. C'eſt le *ſpartium arboreum trifolium ligno violaceo. Barr.*

BOIS PÉTRIFIÉ ou DENDROLITE, *lithoxilon. Voyez à l'article* PÉTRIFICATION.

BOIS POUILLEUX. *Voyez à l'article* ARBRE.

BOIS DE PTISANE. Dans le pays de Cayenne on donne ce nom à la *liane ſeguine:* on en prend une ou deux poignées, que l'on mêle avec force citrons, pour faire tremper les malingres. *Voyez à l'article* LIANE.

BOIS PUANT. *Voyez* ANAGYRIS.

BOIS DE QUASSIE, *quaſſia amara.* Il nous vient d'un arbre qui croît dans les forêts de Surinam, & porte le nom d'un eſclave negre nommé *Quaſſi* qui l'avoit découvert, & s'en ſervoit avec ſuccès pour guérir les fievres malignes de ſes camarades dans la colonie de Surinam, dont l'air chaud & humide eſt très-mal ſain.

Les fleurs de quaſſie, dit M. *Linneus*, ſont diſpoſées en grappes à l'extrémité des branches, & ont le port & le volume des fleurs de la fraxinelle ; le calice eſt court & compoſé de cinq pieces. Les pétales ſont auſſi au nombre de cinq. Les filets des étamines ſont au nombre de dix, ſurmontés de ſommets oblongs, & qui ont une poſition à-peu-près horizontale. Il leur ſuccede cinq ſemences de forme ovale.

La tige de l'arbre eſt cylindrique & cendrée, peu rameuſe. Les jeunes pouſſes ont l'écorce verte & très-légérement pointillée de blanc. Les feuilles ſont alternes, compoſées de trois ou quatre rangs de folioles ſans pétales, mais de forme ovale.

La racine du quaſſie eſt groſſe comme le bras, blanchâtre en dedans, & jauniſſant à l'air. Elle eſt toute en aubier, & l'on ne peut pas en ſéparer la moëlle : ſon écorce eſt fine, griſe, raboteuſe, & comme gercée en quelques endroits. Cette racine, ſeule partie en uſage de

l'arbre, n'a point d'odeur ; elle eſt d'une amertume extrême, durable, ſans avoir la ſtipticité du quinquina. On eſtime ce bois très-balſamique, & propre, par ſon amertume, à réſiſter aux acides & à la putréfaction, les deux principaux deſtructeurs des végétaux & des animaux. On s'en ſert dans l'Amérique pour les fievres intermittentes, continues, malignes & putrides. On le prend en poudre, & plus efficacement en décoction. Un gros de cette racine rapée ſuffit pour une livre ou chopine de vin ; on peut auſſi ſe ſervir d'eau au lieu de vin. Il n'y a que peu d'années que ce remede s'eſt introduit dans la Médecine de l'Europe. On ſe ſert auſſi de ſa teinture au vin contre la goutte & pour fortifier l'eſtomac. On en prend deux cuillerées à ſoupe avant le repas.

BOIS QUINQUINA, *malpighia latifolia cortice ſanguineo. Barr.* On ne ſait point, dit M. *de Préſontaine*, ce qui a fait donner à ce bois le nom de *quinquina*, avec lequel il ne paroît avoir aucun rapport. Cet arbriſſeau croît naturellement dans les grandes ſavanes, ou prairies abandonnées depuis long-temps dans la Guyane. *Barrere* ajoute qu'on s'eſt ſervi quelquefois, dans la dyſſenterie, du bois & de l'écorce de cet arbriſſeau, avec le même ſuccès que du *ſimarouba*. Voyez ce mot.

M. *Deleuze* dit que les fleurs de cet arbre & des autres plantes du genre des *malpighia*, ſont à dix étamines & trois piſtils, & ont dix nectaires en dehors du calice.

BOIS DE ROSE, *lignum rhodium ;* ainſi nommé à cauſe de ſon odeur, qui approche de celle de la roſe : on l'appelle auſſi *bois de Rhodes* ou *bois de Chypre*, parce qu'il croît dans ces îles, ainſi que dans celles de Canarie, auſſi bien qu'au Levant, le long du Danube, & à la Martinique où on le nomme auſſi *aſpalath*.

Il y a diverſité de ſentimens ſur l'arbre dont on retire ce bois aromatique, qui eſt de couleur de feuille morte, dur, tortueux & rempli de veines, qui, par leurs variétés, forment des compartimens agréables. Les Antilles en fourniſſent beaucoup : il eſt très-propre pour le tour & pour la marqueterie, parce qu'il reçoit très-bien le poli, ainſi qu'on en peut juger par les jolis meubles qui décorent nos appartemens & nos cabinets : il eſt d'un jaune pâle, & qui devient roux avec le temps ; il eſt réſineux, dur, amer & parſemé de nœuds : ſon aubier eſt blanc & ſans odeur. Quelques-uns croient que c'eſt le même que le *bois citron*. Voyez ce mot.

Les Hollandois retirent, par la diſtillation du bois de roſe, une huile très-pénétrante,

très-pénétrante, que l'on peut ſubſtituer à l'huile eſſentielle de roſe dans les baumes apoplectiques, céphaliques. Les Parfumeurs font uſage de ce bois de roſe, à cauſe de ſon odeur.

Il y a une eſpece de *bois de Rhodes*, ayant peu d'odeur, qui croît à la Jamaïque : quelques perſonnes le prennent pour le bois de roſe, quoiqu'à bien examiner il en differe. L'illuſtre Naturaliſte *Sloane* dit que le tronc de cet arbre eſt blanc en dedans, & que ce bois étant brûlé, répand une odeur très-agréable. Ses fleurs ſont blanches, en bouquet, comme celles du ſureau. Ses fruits reſſemblent aux baies du laurier.

Il croît à la Chine un *bois de roſe* nommé *tſetan*, qui eſt d'une très-grande beauté. Sa couleur eſt d'un noir tirant ſur le rouge, rayé & ſemé de veines très-fines qu'on diroit être peintes : c'eſt l'*eryſiſceptum* de quelques-uns. Les ouvrages faits de ce bois ſont ſi eſtimés, qu'ils ſe vendent plus cher que ceux auxquels on applique le vernis. *Du Halde.*

BOIS ROUGE ou BOIS DE SANG, *terebinthus procera balſamifera rubra. Barr.* C'eſt le bois d'un très-grand arbre qui croît en Amérique près du golfe de Nicaragua & dans les environs de Cayenne. Il eſt d'un très-beau rouge ; mais il s'éclaircit & devient gris à la longue. Son écorce qui eſt griſe d'abord, devient rouge en ſéchant, tant en dehors qu'en dedans. Les Indiens ſe ſervent quelquefois de cette couleur pour colorer certains ouvrages. Ce bois eſt cher ; ils s'en ſervent cependant pour s'éclairer, de même qu'on emploie le pin dans les Pyrenées.

BOIS SAINT. *Voyez* GAYAC.

BOIS DE SAINTE-LUCIE ou PADUS. *Voyez* Mahalep *à l'article* CERISIER.

BOIS DE SANG. *Voyez* BOIS ROUGE.

BOIS SATINÉ. Bel arbre des Antilles ; c'eſt le même que le *bois de féroles.* Voyez ce mot. On emploie ſon bois en marqueterie : il a le fond rouge, veiné de jaune. Le bois ſatiné d'Europe eſt le *prunier.* Voyez ce mot.

BOIS DE SAVANE. *Voyez* POIRIER SAUVAGE.

BOIS DE SAXAFRAS. *Voyez* SASSAFRAS.

BOIS DE SERINGUE. *Voyez à l'article* RÉSINE ÉLASTIQUE.

BOIS SIGNOR. *Voyez* BOIS CAPUCIN.

BOIS DE TACAMAQUE. *Voyez* TACAMAQUE.

BOIS TAPIRÉ. Grand arbre de la Colonie de Cayenne, dont le cœur du bois eſt mêlé de rouge & de jonquille : on en fait des meubles

dans le pays; & comme ce bois a une excellente odeur, il la communique au linge qu'on renferme dans les armoires faites de ce bois. L'on commence à nous apporter de ce bois en Europe pour l'usage des Ebénistes.

BOIS VEINÉ. Coquille univalve du genre des murex, à qui l'on donne ce nom, parce que sa couleur imite celle du bois veiné. *Voyez* MUREX.

BOIS VERT, ainsi nommé de sa couleur. C'est le bois d'un petit arbrisseau qui croît à la Guadeloupe; il vient pour l'ordinaire en buisson, & porte de petites feuilles assez semblables à celles du buis. Cet arbrisseau n'est presque jamais plus gros que la cuisse: son bois, qui a beaucoup d'aubier blanc, est d'un vert brun, noirâtre, entremêlé de quelques veines jaunes; il se polit comme l'*ébene*, & noircit si bien avec le temps, que les Ebénistes le font passer pour de véritable ébene. On dit que les Teinturiers en font usage pour teindre en vert naissant. Les Hollandois le cherchent comme un objet de commerce.

BOIS VIOLET. C'est le BOIS DE PALIXANDRE. Cependant les Ebénistes appellent plus particuliérement *bois violet*, celui dont les veines tranchent davantage & sont plus vives. *Voyez* BOIS DE PALIXANDRE.

BOLETUS CERVINUS. Nom donné à une espece de champignon charnu, à surface en réseau, plein, sans cavité en dessous. *Voyez* CHAMPIGNON.

BOLS, TERRES BOLAIRES ou SIGILLÉES. Ce sont de vraies argiles; mais il paroît qu'on a affecté singuliérement ces noms à celles qui s'attachent & hapent fortement en empâtant la langue, de même qu'à certaines argiles remplies d'une grande quantité de terre ferrugineuse, & colorées par cette terre d'une maniere uniforme en jaune ou en rouge, &c.

Il y a une espece de *terre bolaire* de couleur de chair, que l'on voit avec étonnement avoir été de tous temps célebre parmi les hommes, puisque du temps même d'*Homere* & d'*Hérodote*, on ne la tiroit de la terre qu'avec de grandes cérémonies. On nous apporte cette terre sous la forme de pastilles convexes d'un côté, & applaties de l'autre par l'impression du cachet que chaque Souverain des lieux où il se trouve aujourd'hui des *bols*, y fait apposer, moyennant un tribut, ce qui lui conserve le nom de *terre sigillée*. Autrefois les Prêtres y imprimoient l'image d'une *chevre*, symbole de Diane.

On voit en Allemagne dans les boutiques plusieurs especes de terres sigillées, marquées de cachets différens. La plus grande partie de la *terre sigillée*, que l'on nomme aussi *terre de Lemnos*, parce qu'on la tire de cette île, appellée aujourd'hui *Stalimene*, est marquée du sceau du Grand Seigneur. Le Gouverneur de l'île en vend aussi une partie aux Marchands, sur laquelle il imprime son sceau.

Les Anciens ont beaucoup vanté cette terre, dont on ne fait aujourd'hui presque point d'usage : les cérémonies qu'on employoit pour la tirer de la terre, ne contribuoient pas peu à augmenter, dans l'esprit du peuple toujours crédule, l'idée de sa vertu. Ils la regardoient comme un alexipharmaque, comme un remede très-utile à la dyssenterie, & propre à refermer les plaies récentes; effets qui, quoique très-foibles, pouvoient être produits par l'acide vitriolique, qui est contenu dans les terres argileuses. *Henckel* dit que l'usage de ces terres est propre à engendrer & à augmenter les calculs, de même que le *talc* que les Chinois brûlent, & qu'ils boivent mêlé avec du vin, comme un remede propre à prolonger la vie. Il est étonnant que les terres bolaires soient toujours d'un usage aussi familier dans la Médecine. Il est reconnu que les acides n'agissent point sur les terres grasses; si ces dissolvans ne peuvent les attaquer, il n'y a guere lieu de croire que ceux qui se trouvent dans l'estomac produisent cet effet. Nous dirions volontiers, avec la plus saine partie des Médecins instruits, qu'on peut regarder comme un abus l'usage des terres bolaires & des terres sigillées. Effectivement, si elles ne se dissolvent point dans les premieres voies, elles ne peuvent que fatiguer l'estomac sans passer dans l'économie animale. S'il s'en dissout une partie, c'est une preuve que la terre bolaire étoit mêlée d'une portion de terre calcaire; & alors il vaudroit mieux employer des terres absorbantes, telles que la craie lavée, les yeux d'écrevisses, &c. Si c'est à la partie ferrugineuse qu'on attribue les vertus des terres sigillées, il seroit beaucoup plus simple d'employer des remedes martiaux.

On a des bols & des terres sigillées de plusieurs autres contrées, & ces bols sont aussi plus ou moins vantés. La *terre de Masta*, près de Lisbonne, a la réputation de guérir les cancers. Celle de Saint-Ulrich a dit-on, la vertu de chasser les rats; & celle du Chaw au Pérou passe pour rendre les femmes fécondes. En Allemagne les terres bolaires ont encore beaucoup de crédit.

On met au rang des *bols* une terre du Mogol de couleur grise tirant sur le jaune, que l'on nomme *terre de Patna;* on en fait des pots, des bouteilles, des carafes que l'on nomme *gargoulettes*, capables de contenir une pinte de Paris, mais si minces & si légeres, que le souffle de la bouche les fait rouler çà & là sur le parquet. On prétend que l'eau y contracte un goût & une odeur agréables, ce qui n'a point lieu dans ces pays-ci, lorsqu'on veut répéter l'expérience dans ces vases. Quoi qu'il en soit, ce vase s'humecte insensiblement, & après que les Dames Indiennes ont bu l'eau qu'il contenoit, elles le mangent avec plaisir, & principalement quand elles sont enceintes; car alors elles aiment avec fureur cette *terre de Patna;* & si on ne les observoit point, dit plaisamment *Lémeri*, il n'y a point de femme grosse au Mogol, qui en peu de temps n'eût grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes & autres vases de la maison. On dit qu'en Espagne on fait usage d'une espece de terre qui a presque les mêmes vertus, & qu'on nomme *bucaros*. Voyez ce mot. Le *bol d'Arménie*, si célebre comme ingrédient de la grande thériaque, est d'un rouge-brun. Il s'en trouve d'assez semblable auprès de Saumur.

Les Naturalistes distinguent encore plusieurs autres especes de *terres bolaires* par leur couleur; ainsi qu'ils donnent à beaucoup d'argiles des épithetes qui indiquent leur couleur, comme *argiles blanches*, *argiles grises*, *argiles bleues*. Mais toutes ces dénominations, comme le dit avec raison l'Auteur du *Dictionnaire de Chimie*, ne donnent que fort peu ou même point du tout de connoissances sur la vraie nature des différentes argiles naturelles. Ne seroit-il pas, dit-il, plus avantageux d'examiner d'une maniere plus particuliere, & sur-tout par des épreuves chimiques, quelles sont les matieres hétérogenes dont le mêlange altere dans les différentes argiles naturelles la pureté de la terre argileuse, simple & primitive, à laquelle elles doivent tout ce qu'elles ont de propriétés argileuses, & de leur donner des noms qui indiquassent ces matieres hétérogenes, ou du moins celles d'entr'elles qui dominent, en y joignant, si l'on veut, la couleur de l'argile? Dans ce plan de nomenclature, on auroit les *argiles blanches*, *sableuses*, *micacées* ou *calcaires;* les *argiles grises* ou *bleues*, *pyriteuses;* les *argiles jaunes* ou *rouges*, *ferrugineuses;* les *argiles noires* ou *bitumineuses*. Ces observations judicieuses prouvent combien la Chimie peut répandre de lumiere dans l'Histoire Naturelle sur l'objet présent & sur une infinité d'autres, particuliérement dans la Minéralogie.

Comme cet article a une liaifon intime avec celui de la glaife & de l'argile, *voyez* ARGILE & GLAISE.

BOM, *boma.* Grand ferpent du Bréfil & du pays d'Angola, qui fait un bruit fingulier en rampant, & dont il eft parlé dans l'*Hiftoire Générale des Voyages.*

BOMBARDIER ou CANONIER. Nom donné à une efpece de buprefte qui fait par l'anus une explofion femblable à un coup de feu. Cet infecte que M. *Solander* a fait connoître le premier, eft de moyenne groffeur & de l'efpece des vers luifans : voici la phrafe qui défigne fes caracteres, *cicindela, capite, thorace, pedibufque rufis, elytris nigro-cœruleis.* Le bombardier a les yeux faillans & d'un bleu noirâtre; fes cornes font courtes. Il a la tête, l'eftomac, le ventre & les pattes d'un rouge mat : l'extrémité des pattes de derriere eft d'un bleu foncé. Les étuis de fes aîles ont une largeur inégale & des pointes obtufes. C'eft vers le commencement d'Avril que cet infecte fort de terre; il refte d'abord caché fous des pierres; mais lorfqu'il fe met en marche, il va toujours en fautant & fans faire ufage de fes aîles; fi on le touche, il jette auffitôt par l'anus, avec un bruit prefque femblable à celui d'une arme à feu, une fumée qui paroît d'un bleu fort clair. L'Obfervateur avoue que dans la frayeur que lui caufa pour la premiere fois cette explofion, il lâcha l'infecte; mais que dès qu'il en eut trouvé un autre, & qu'il l'eut pris, l'animal tira fon coup comme le premier. M. *Solander* familiarifé avec l'artillerie de ces petits animaux, s'avifa de chatouiller celui-ci avec une épingle fur le dos, & il tira jufqu'à vingt coups de fuite. Etonné de voir tant d'air contenu dans un fi petit corps, il ouvrit l'infecte, & il lui trouva vers l'anus une petite veffie affaiffée. Cette veffie eft donc l'arfenal foudroyant de cet infecte, qui eft lui-même une efpece de petite baftille, dont la manœuvre pétulante & fans effet nuifible, mérite l'attention de l'Obfervateur. Cet animal a un ennemi qui lui donne continuellement la chaffe, c'eft le grand *carabus* décrit dans la *Faun. Suecic.* de *Linneus.* Quand le tireur eft fatigué par les pourfuites du *carabus* (qui eft un autre buprefte), il fe couche devant fon ennemi. Celui-ci, la bouche béante, & les pinces ouvertes, eft tout prêt à dévorer fa proie; mais à l'inftant qu'il s'apprête à fauter fur elle, le tireur lâche fon coup de bombe, & le *carabus* effrayé recule. Le bombardier pourfuivi cherche à mettre le chaffeur en défaut, & s'il eft affez heureux pour trouver un trou, il échappe cette fois au danger; autrement le

carabus, qui revient toujours à la charge, le prend par la tête, le coupe & l'avale. M. *Solander* est surpris que cet insecte qui a des aîles, ne cherche pas à se sauver en volant; mais il ajoute que cet insecte fait apparemment comme l'oie qui, dit-on, vole devant l'épervier, & ne fait que sauter devant le renard. M. *Solander* vient de nous faire connoître une autre sorte d'insecte fort singulier : c'est une chenille qui mange de la soupe & d'autres choses grasses.

BONASUS. Espece de taureau que l'on trouve en Péonie, de la grosseur de notre *taureau domestique*, mais dont le cou est depuis les épaules jusques sur les yeux couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval. Cet animal vient originairement de l'*aurochs*, qui est le taureau sauvage, animal supérieur au bonasus pour la grandeur & pour la force. *Voyez, au mot* AUROCHS, toute la variété des bœufs & les causes de leur dégénération. Le bonasus est une espece de *bison*. Voyez ce mot.

BONDRÉE ou GOIRAN, *butuo apivorus*. Cet oiseau de proie a tant de ressemblance avec la buse, qu'à moins de les comparer bien soigneusement, il est aisé de les confondre. Ces deux especes, quoique voisines, & quoiqu'ayant beaucoup de caracteres communs, offrent cependant des traits de différence dans le naturel, dans le caractere, dans les habitudes, suffisans pour constituer deux especes. La bondrée est à-peu-près aussi grosse que la buse; elle a vingt-deux pouces de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, & dix-huit pouces jusqu'à celui des pieds; ses aîles, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent au-delà des trois quarts de la queue; elle a quatre pieds deux pouces d'envergure; son bec est un peu plus long que celui de la buse; la peau nue qui en couvre la base est jaune, épaisse, inégale; les narines sont longues & courbées; lorsqu'elle ouvre le bec, elle montre une bouche très-large & de couleur jaune; l'iris des yeux est d'un beau jaune; les jambes & les pieds sont de la même couleur, & les ongles qui ne sont pas très-crochus, sont forts & noirâtres; le sommet de la tête paroît large & applati; il est d'un gris cendré. Ces oiseaux, ainsi que les buses, composent leurs nids avec des buchettes, & les tapissent de laine à l'intérieur; c'est sur elle qu'ils déposent leurs œufs, qui sont d'une couleur cendrée & marquetés de petites taches brunes. Quelquefois ils occupent des nids étrangers; on en a trouvé dans un vieux nid de milan. Ils nourrissent leurs petits de chrysalides, & particuliérement de

celles de guêpes. On a trouvé des têtes & des morceaux de guêpes dans un nid où il y avoit deux petites bondrées : elles ſont dans ce premier âge couvertes d'un duvet blanc, tacheté de noir; elles ont alors les pieds d'un jaune pâle, & la peau qui eſt ſur la baſe du bec blanche. On a auſſi trouvé dans l'eſtomac de ces oiſeaux qui eſt fort large, des grenouilles & des lézards entiers. La femelle eſt, dans cette eſpece, comme dans toutes celles des grands oiſeaux de proie, plus groſſe que le mâle; & tous deux piettent & courent, ſans s'aider de leurs aîles, auſſi vîte que nos coqs de baſſe-cour. La bondrée eſt moins commune que la buſe; ſa maniere ordinaire de chaſſer, eſt de ſe placer ſur les arbres en plaine, pour épier ſa proie. Elle prend les mulots, les lézards, les grenouilles, les chenilles & autres inſectes. Elle ne vole guere que d'arbre en arbre, & de buiſſon en buiſſon, toujours bas & ſans s'élever comme le milan, auquel du reſte elle reſſemble aſſez par le naturel, mais dont on pourra toujours la diſtinguer de loin & de près, tant par ſon vol que par ſa queue, qui n'eſt pas fourchue comme celle du milan. Comme la bondrée eſt graſſe en hiver, & que ſa chair alors eſt aſſez bonne à manger, on tâche dans cette ſaiſon de prendre cet oiſeau au piege.

BONDUC. *Voyez* POIS DE TERRE.

BON-HENRI ou ÉPINARD SAUVAGE, *bonus-henricus*, *aut chenopodium folio triangulo*. Plante à fleurs à étamines, aſſez ſemblable, pour la figure extérieure, aux *épinards*, & qu'on peut leur ſubſtituer, étant également émolliente & laxative. On dit que ſes feuilles écraſées & appliquées en cataplaſme ſur les plaies nouvelles, les cicatriſent promptement, réuniſſant le double avantage de nettoyer les ulceres & les plaies. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes & les maſures. Des perſonnes la cultivent auſſi avec les herbes potageres.

Le bon-henri, dit M. *Deleuze*, eſt du genre appellé *patte d'oie*. Sa racine eſt épaiſſe, âcre & amere. Ses tiges ſont hautes d'un pied & plus, creuſes, cannelées & garnies de feuilles alternes, triangulaires, ſans dentelures dans leur contour, portées ſur de longs pédicules & renfoncées à leur inſertion. Ses fleurs naiſſent en épis au bout des branches.

BON-HOMME. *Voyez* BOUILLON BLANC.

BONITE. Poiſſon fort commun dans la mer Atlantique, d'une couleur aſſez approchante de celle des *maquereaux*, auxquels il reſſemble auſſi pour le goût; mais il en differe beaucoup par la grandeur; il a juſqu'à

deux ou trois pieds de longueur. Son corps est fort épais, charnu & couvert d'une petite écaille si serrée, qu'à peine l'apperçoit-on. Quatre raies jaunâtres qui naissent du côté de la tête, regnent le long du corps à distance à-peu-près égale, & se réunissent à la queue. La bonite a l'œil grand & vif.

Ces poissons se trouvent plutôt en pleine mer que près des côtes: ils vont en troupe, & la mer en est quelquefois presque toute couverte: on les prend à la fouine, au trident & de diverses autres manieres. Si l'on attache une ligne à la vergue du vaisseau lorsqu'il vogue, & qu'on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, on a le plaisir de voir les bonnites s'élancer sur ces plumes qu'ils prennent pour un poisson volant, & se prendre ainsi à l'hameçon.

Quoique les bonites des mers d'Amérique & d'Europe soient un excellent manger, on dit que la chair de celles que l'on pêche dans les mers d'Angola est très-pernicieuse. Les Negres de la Côte d'Or mettent ce poisson au rang de leurs Dieux ou Fétiches.

BONITON, *amia.* Poisson de mer qui ressemble au thon par la forme du corps, par les nageoires & par la queue; il a le ventre gros & argenté, le dos bleu & luisant, la queue mince & faite en forme de croissant; sa mâchoire est armée de dents redoutables; sans être aussi fort que l'*adane*, il est peut-être plus à craindre. C'est dans l'eau douce qu'il se plaît davantage; il remonte les rivieres & y passe l'été; il se nourrit de poisson, & sa chair acquiert de la délicatesse & du goût.

BONNE-DAME. *Voyez* ARROCHE.

BONNET-CHINOIS. Espece de guenon qui paroît être une variété du *malbrouck.* Voyez ce mot.

BONNET DE NEPTUNE. C'est un fongipore de forme arrondie. Sa partie convexe est quelquefois terminée par une espece de tubercule en façon de bouton, d'où partent en tous sens des lames minces fort serrées, dont les dentelures saillantes forment de distance en distance de petits tubercules comme étoilés, qui leur font donner le nom de *grand bonnet de Neptune*, ou la *mitre Polonoise.* Les especes ordinaires sont plus petites, & n'ont point ces tubercules étoilés, mais quelquefois des boucles irrégulieres. La partie concave du *bonnet de Neptune* est garnie de stries granuleuses, quelquefois pointues. On donne aussi le nom de *bonnet de Neptune* à une espece d'éponge, dont l'organisation

imite celle du fongipore décrit ci-dessus. *Voyez les mots* MADREPORE & FONGIPORE.

BONNET DE PRÊTRE ou FUSAIN, en latin *evonimus*. C'est un arbrisseau dont le bois est dur, & toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre pâle. Sa tige est droite. Les branches encore jeunes paroissent quadrangulaires, parce que l'écorce, selon M. *Deleuze*, est marquée de quatre lignes rougeâtres un peu élevées. Les feuilles sont ovales, finement dentelées par les bords, vertes & posées deux à deux sur les branches. Les fleurs sont petites, couleur d'herbe, composées de quatre ou cinq feuilles & d'autant d'étamines avec un seul pistil. Aux fleurs succedent des fruits membraneux relevés de quatre ou cinq côtes de couleur rouge, composés de quatre capsules qui renferment chacune une semence de couleur safranée en dehors.

Cet arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de six à sept pieds, croît naturellement dans les haies; son bois est employé pour faire des lardoires & des fuseaux, ce qui l'a fait nommer *fusain*. Il fleurit à la fin de Mai, & est propre à mettre dans les remises ou les bosquets d'agrément. La belle couleur rouge de ses fruits forme un assez bel aspect en automne.

On distingue plusieurs autres especes ou variétés du fusain; savoir, le *fusain à fruit blanc;* celui à *fleur rouge* qui se trouve en Hongrie, en Moravie & dans la basse Autriche; le *fusain à larges feuilles* ou le *grand fusain;* celui de *Virginie*, dont il y a deux especes, l'un qui quitte sa feuille, & l'autre qui demeure toujours vert. On dit que les feuilles & les fruits du fusain sont pernicieux au bétail, & que deux ou trois de ces fruits purgent violemment. Heureusement tout le bétail a de la répugnance pour cet arbrisseau; les insectes mêmes ne s'y attachent pas. La poudre des capsules du fusain répandue sur les cheveux & sur les habits tue les poux. On tire une teinture rouge de l'enveloppe des graines. En faisant bouillir les baies du fusain dans une lessive, elles peuvent servir à donner aux cheveux une couleur blonde. Son bois qui est jaune, obéit au ciseau, & est quelquefois employé dans les ouvrages de sculpture. On fait avec des baguettes de fusain des crayons noirs pour les Dessinateurs. Pour cet effet on prend un petit canon de fer que l'on bouche par les deux bouts, on le remplit de baguettes de fusain, on le met dans le feu, & le fusain s'y convertit en un charbon tendre & très-propre pour les esquisses. Lorsque l'on taille ces crayons, il faut faire la pointe sur un des côtés pour éviter la moëlle.

BOOBY. Oiseau de l'Isle de Tabago où il se trouve en si grande quantité, qu'un seul homme, dit-on, peut en prendre mille en un jour. Le booby est à-peu-près de la grosseur & de la figure d'un chapon. Autant cet animal est stupide, autant son plumage est beau.

BOOGOO. Nom qu'on donne à la Côte d'Or au *mandrill*, grande espece de babouin. *Voyez* BABOUIN.

BOOSCHATTE ou RAT DES BOIS. Nom donné par les Hollandois au sarigue, espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

BORAMETZ. *Voyez* AGNEAU TARTARE *ou* DE SCYTHIE.

BORAX (*a*). Le borax est un sel d'un grand usage en Médecine, & très-employé par divers Artistes.

Les Naturalistes le désignent comme un sel fossile; des Chimistes le placent aussi dans le regne minéral. Des Commerçans prétendent que cette substance n'est point un corps naturel, mais un produit de l'art. Divers Auteurs ont dit que le borax naissoit ou se trouvoit dans des mines de cuivre en Asie, dans les mines d'or & d'argent des grandes Indes & de la Tartarie, & sur-tout dans l'Isle de Ceylan. Malgré tous les travaux qu'on a tentés sur ce sel pour en découvrir la nature, & quoi qu'en aient pensé ou soupçonné la plupart des Écrivains & des Artistes, il paroît qu'on est toujours fort incertain sur l'origine & le raffinage du borax.

Je me propose de donner ici non-seulement une bonne description du *tinkal* & des différentes especes de borax connues dans le Commerce, mais encore leur origine, leur usage, la maniere de raffiner le borax à l'instar des Hollandois, & de discuter quelques points chimiques, tendant à éclaircir ou à confirmer les notions que nous avons de la nature & de la formation de ce sel singulier. Le borax brut, ou crud & grossier, tel qu'il nous vient de l'Inde orientale, ressemble

---

(*a*) Les détails dans lesquels je vais entrer, sont longs à la vérité ; mais comme ils ont été lus en forme de Mémoire en 1766 à l'Académie Royale de Sciences, & que ce Mémoire a été égaré, perdu dans les mains de l'un des Commissaires chargé de l'examiner, & qu'en 1773 *M. Cadet* ayant été nommé en place de feu M. *Baron*, pour en faire le rapport conjointement avec M. *Bourdelin*, d'après lequel rapport fait, l'Académie ayant conclu que l'on ne feroit qu'un extrait de ce Mémoire pour être inséré dans l'Histoire de ladite Académie, j'ai cru que mes Lecteurs ne me sauroient pas mauvais gré de trouver ici la totalité de mes recherches & de mon travail sur le borax.

à une terre grisâtre , grumeleuſe , aſſez peſante , d'une ſaveur de ſucre , & d'alkali de ſoude ou de ſel marin. Dans cet état il contient beaucoup de corps étrangers, différemment colorés, terreux & pierreux. Il n'eſt pas rare d'y trouver des criſtaux d'un borax à demi-tranſparent, verdâtres & comme rhomboïdaux. On nomme ce ſel *borax gras & brut de l'Inde.*

On trouve auſſi dans le Commerce du borax en pain ; il reſſemble à du ſucre peu tranſparent & candi, ou à un amas de criſtaux confus de tartre vitriolé. On le nomme *borax en rocher de la Chine.*

L'autre eſpece de borax eſt aſſez tranſparent, luiſant, d'un blanc mat, d'une figure octogone & dure, & qui, au coup d'œil, reſſemble aſſez à l'alun. On le nomme *borax raffiné d'Hollande*, *borax depuratus*, *albus*, *octangularis* WALLERII (*a*). Son goût eſt d'abord aſſez doux; il devient enſuite âcre-piquant ; mis ſur des charbons embraſés, ſon odeur qui eſt ſuave au commencement, devient enſuite alkaline & urineuſe.

Le raffinage du borax eſt une eſpece de manipulation que les Hollandois annoncent comme un ſecret ; mais ils s'en ſont fait trop gratuitement un privilege excluſif. Je peux dire d'avance qu'il en eſt du raffinage du borax comme de celui du camphre. Pendant combien de temps n'a-t-on pas dit que le camphre ne ſe pouvoit purifier que par la ſimple liquéfaction ? Quelques-uns cependant ſoupçonnoient que cette réſine ſi ſinguliere pouvoit être purifiée par la ſublimation: tant d'incertitudes auroient dû faire tenter l'expérience , mais chacun parloit le langage de ſon Auteur , il n'y avoit que les Hollandois qui ſavoient ſeuls profiter de notre trop crédule complaiſance, juſqu'au moment (en 1761), où j'ai communiqué à l'Académie des Sciences que le véritable procédé du raffinage du camphre brut, ſe réduiſoit à une ſeule ſublimation, au procédé que j'ai décrit avec les détails néceſſaires pour accélérer & faciliter l'opération. Si l'on eût tenté en France la purification du borax brut de l'Inde , & qu'on l'eût rendue publique , on ſauroit qu'on en peut faire le raffinage ſans l'intervention de l'eau de chaux vive & d'autres matieres, qu'on a prétendu ou ignorer ou ſoupçonner. Enfin on ſauroit déjà que la purification

(*a*) J'ai expoſé aux yeux de l'Académie ces différentes eſpeces de borax , & toutes les expériences que j'ai faites ſur ce ſel.

du borax eſt fondée ſur le même procédé uſité pour les autres ſels que l'on purifie par la voie de la diſſolution, filtration, évaporation & criſtalliſation.

Etant à Amſterdam, un riche Négociant de cette ville me fit entrer dans un de ces fameux laboratoires, où l'on ne fait des opérations de Chimie qu'en grande quantité : la théorie eſt bannie de ces eſpeces d'atteliers, la pratique ſeule conduit la main d'un ouvrier qui ne manque jamais de réuſſir, & de produire à ſon maître un bénéfice dont la ſpéculation lui tient lieu de toutes réflexions phyſiques. Ce fut dans ce laboratoire Hollandois où je puiſai diverſes inſtructions, dont je rendrai compte dans un inſtant.

Le borax brut nous eſt apporté de Bengale & d'Ormus ; on en trouve auſſi dans la grande Tartarie.

De tous les vaiſſeaux Européens qui mouillent dans le Bengale, ce ſont ceux des Hollandois qui apportent le plus de borax ; je ſais même que ce qu'en apportent quelquefois les François ou les Anglois, eſt auſſi-tôt revendu à quelques Négocians d'Amſterdam qui ont l'art de le purifier. Les Vénitiens ont eu les premiers la réputation de raffiner ce ſel ; mais ils prétendent que la longue guerre des Turcs avec les Perſans ayant interrompu toute eſpece de commerce dans les Echelles du Levant, ceux qui avoient à Veniſe l'art de raffiner le borax des Indes, manquant de matiere à borax, périrent de miſere, & emporterent avec eux le ſecret. Que ce fait ſoit ou non, toujours eſt-il vrai que les Vénitiens & tous les Européens tirent aujourd'hui & uniquement le borax raffiné des Droguiſtes d'Hollande, & que ceux-ci font un myſtere de la maniere de le raffiner.

L'Auteur du *Dictionnaire du Citoyen* dit à cet égard que le grand ſecret des Hollandois eſt l'économie & leur application à rendre la main-d'œuvre à très-bon marché, pour empêcher les autres nations de tenter la même choſe, ſecret qu'ils appliquent effectivement à pluſieurs autres objets de commerce, tels que la préparation du *minium*, du *cinabre*, du *ſublimé corroſif*, les *huiles de muſcades*, de *girofle*, de *bois de roſe*, de *ſaſſafras*, de *zédoaire*, de *coulilawan*, de *cannelle*, & de pluſieurs autres matieres, dont ils font ſeuls le commerce à l'excluſion de toutes autres nations. Je reviens au borax, comme étant la ſeule matiere que je me ſuis propoſé de traiter.

La quantité de borax brut qui m'a paſſé par les mains, ou que j'ai

eu occafion de voir dans les magafins de Marfeille, de Londres, d'Amfterdam & de plufieurs autres endroits de l'Europe, joint au récit de plufieurs Négocians Arméniens, & Voyageurs inftruits que j'ai entendus dans mon dernier voyage, tant en Angleterre qu'en Hollande, tout me porte à dire que le borax fe tire par lixiviation d'une terre graffe & faline, laquelle fe trouve en maniere de dépôt dans des efpeces de puits creufés exprès en certains cantons de la Perfe & du Mogol, & où l'on n'a l'art de purifier ce fel qu'à demi, même à l'aide d'une feconde diffolution. Le procédé ufité dans l'Inde pour cette premiere purification de borax appellé *borax gras brut de l'Inde*, differe peu de ce qu'on lit dans le premier volume de notre *Minéralogie*, premiere édition, *1762*, *pag. 344 &c.* d'après la lettre qui m'avoit été écrite en 1754 d'Hifpahan. Voici le précis de cette lettre :

Le borax tire fon origine d'une terre grisâtre, fablonneufe, graffe, que l'on trouve en Perfe & dans le Mogol, proche des torrens de Radziaribron, & notamment au bas des montagnes de Purbeth, d'où il découle une eau mouffeufe, laiteufe, âcre, lixivielle & comme favonneufe. Lorfque la terre eft dure & par monceaux, on l'expofe à l'humidité de l'air, où elle s'amollit & devient marbrée en fa fuperficie. Cette terre ou pierre à borax, & cette eau, font les matrices, les matieres premieres du borax. On ramaffe auffi une eau de la confiftance d'une gelée très-claire qui fe trouve en Perfe dans des foffes très-profondes, près d'une mine de cuivre jaune ; cette liqueur a un œil verdâtre, & la faveur d'un fel fade. On mêlange la pierre à borax avec l'eau favonneufe & la liqueur gélatineufe ; on les leffive ; on fait évaporer la liqueur jufqu'à confiftance requife ; puis on la verfe à demi-refroidie dans des foffes enduites de glaife blanchâtre ; on couvre ces foffes d'un toît ou chapeau enduit de la même matiere. Au bout de trois mois on trouve un dépôt terreux, grisâtre, d'une faveur vifqueufe, faline & naufćabonde, entremêlée de quelques criftaux plus fales, verdâtres & affez opaques ; quelquefois auffi le dépôt eft grisâtre & peu tenace, mais d'un goût plus alkalin. On diffout auffi ce dépôt terreux & falin ; on procede comme ci-deffus ; on verfe la liqueur dans une autre foffe femblable à la premiere, & deux mois après l'on y trouve encore un dépôt terreux, mais plus falin, rempli d'un plus grand nombre de criftaux plus réguliers, demi-

transſparens. Tel eſt le borax qu'on apporte en Europe ſous le nom de *borax brut.*

Celui qui m'a aſſuré en 1766 que ce procédé eſt toujours le même dans l'Inde, m'a dit auſſi que le produit des foſſes à borax des diſtricts de Patna, du Décan, de Viſapour, de Golconde & de quelques autres contrées du Mogol, étoit porté à Bengale ; tandis que le produit des foſſes de Schiras, de Kerman & de quelques autres lieux de la Perſe, étoit porté à Gomnon, ou Bender-Abaſſy. Le même Narrateur m'aſſura qu'avant la guerre des Turcs contre les Perſans, les Arméniens alloient, par Smirne, près l'ancienne Babylone, où il y avoit auſſi des puits ou foſſes à borax, & que là ils achetoient le borax brut, & l'apportoient aux Vénitiens, qui alors avoient l'art de le raffiner ; il me montra auſſi un borax naturel, qu'il me dit ſe trouver tantôt dans des cavernes en Perſe, & tantôt dans un lac du grand Thibet (*a*). Ce borax natif qu'il me donna, eſt blanchâtre, formé par couches, & un peu ſableux, d'un goût très-alkalin & peu ſucré, ou moins fade que le borax ordinaire : on l'appelle *ſel de Perſe.* En cet

---

(*a*) M. *Binot*, Chirurgien ſur l'un des vaiſſeaux de la Compagnie des Indes, a communiqué les détails ſuivans à M. *Balliere*, de l'Académie de Rouen (à-peu-près dans le même temps que nous avons lu ce Mémoire) :

« Le borax eſt un ſel foſſile qu'on tire d'un endroit du Royaume du grand Thibet, » nommé *Sembul.* Il y a dans ce lieu-là un grand lac de cinq lieues de tour ou environ. » Dans un certain temps de l'année, les gens du pays débouchent des égouttoirs » qu'ils ont pratiqués pour faire ſortir du lac autant d'eau qu'il leur eſt poſſible : il en » reſte ordinairement deux ou trois pieds. Alors ſept ou huit hommes ſe jettent à » l'eau après s'être bien bouché la bouche & les oreilles : ſans cette précaution, » cette eau leur feroit enfler tout le corps, ce qui arrive ſouvent. Ils ſe rangent en » file dans l'eau, & tous raclent avec les mains & les pieds pour détacher le borax » qui eſt au fond. Ils le mettent enſuite dans des bourſes pour le bien laver en le » frottant entre les mains. Ils le font paſſer ainſi de main en main juſqu'au dernier » homme, qui met ce borax dans un grand vaſe attaché à un poteau au milieu du » lac. Quand ce vaſe eſt plein, ils mettent le tout dans une outre ou ſac de peau, » & au moyen d'une corde, ils tirent le borax hors du lac, ſans y faire d'autres » préparations. On ne trouve pas autre choſe dans ce lac. Il y a ſeulement auprès de » cet endroit une miniere d'or. En partant de Négral pour aller à Sembul, lieu du » borax, il faut marcher entre le Levant & la Tramontane ; le chemin eſt à-peu-» près de trois cents lieues ». (Ce borax ne ſeroit-il pas un natron)?

état il ne peut souder ; il lui manque l'onctueux du *tinkal* qu'on lui donne à volonté (*a*) ; c'est de ce sel dont les femmes Tartares se servent quelquefois pour adoucir la peau des bras & du visage.

On me fit en même temps observer la forme & la nature des instrumens dont on se servoit dans le laboratoire Hollandois : j'examinai d'abord le tamis à filtrer ; le tissu de sa toile étoit ourdi entierement de fils très-fins de cuivre jaune : cette circonstance jointe à la nature & à l'emplacement du réservoir qui contient la liqueur comme gélatineuse, & dont il est fait mention ci-dessus, me firent un peu réfléchir sur l'origine de la partie terreuse & de la portion verte cuivreuse, soupçonnée par les uns, & comme démontrée par M. *Cadet.* C'est cette même couleur verte du borax brut qui a fait dire à presque tous les Auteurs que le borax naissoit dans différentes mines de cuivre ; on a même avancé qu'un tel borax étoit préférable pour les Arts à celui qui se tiroit des autres mines.

Examinons maintenant si les Hollandois ajoutent ou diminuent la dose du cuivre dans la purification qu'ils font du borax, & si les artisans qui font usage de ce sel, emploient également celui qui est transparent sans couleur, très-raffiné, & celui qui est un peu transparent verdâtre, & qui contient plus de cuivre en apparence.

Dans le laboratoire déjà cité j'appris :

1°. Qu'ils distinguoient deux sortes de borax brut, l'un apporté par mer de Gomnon & de Bengale, c'étoit le plus commun. L'autre étoit un borax de caravane, apporté par terre de Bender-Abassy à Hispahan, & jusqu'au Gihlan. Là on l'embarque sur la mer Caspienne jusqu'à Astracan, & de-là on l'apporte par terre à Pétersbourg, & de Pétersbourg par mer à Amsterdam. Le borax de caravane est presque tout en cristaux verdâtres.

(*a*) Cette substance onctueuse est le tinkal même, cette matiere dont le borax brut est mêlangé, & qui étoit inconnue aux Chimistes & aux Naturalistes. Cependant, en 1741, M. *Knoll*, qui étoit à Tranquebar, envoya à M. *Langius*, Professeur à Hall, de la mine du borax & du sel qui en avoit été tiré, avec du savon & du verre qui en avoient été faits. M. *Pott*, Chimiste de Berlin, fit par la suite des recherches sur la terre sablonneuse & lixivielle du borax, & découvrit qu'elle contenoit en effet un sel alkali terrestre. *Voyez* POTT, *de borace, p. 5.* Mais on ignore toujours la maniere dont le tinkal se fait avec un alkali terrestre, & peut-être M. *Knoll* aura-t-il donné de plus grands éclaircissemens sur cette importante matiere.

2°. Que cent livres de borax brut de l'Inde ne donnoient que quatre-vingts livres de borax purifié.

3°. Que ce sel, dans son état d'impureté, est si difficile à se dissoudre dans l'eau, qu'il faut s'y prendre jusqu'à huit & quelquefois douze reprises, & verser à chaque fois le double du poids d'eau chaude, pour en extraire ou séparer toute la matiere purement saline.

4°. Que par ce moyen on pouvoit obtenir huit & douze cristallisations de borax, différentes entr'elles par la couleur, la figure, la transparence, la pesanteur & l'excès des propriétés.

5°. Qu'avant de procéder à la dissolution du borax brut, on en retiroit tout ce qui paroissoit trop hétérogene, purement terreux & absolument pierreux.

6°. Que pour disposer la substance saline à se dissoudre plus facilement, il étoit important de la faire macérer pendant huit jours avec un poids égal d'eau chaude.

7°. Qu'on versoit chaque dissolution toute bouillante sur un tamis à fils de laiton, lequel tamis étoit adapté à l'ouverture d'un filtre de laine taillé comme la chausse d'Hypocras.

8°. Que les premieres lessives se faisoient avec lenteur, & étoient roussâtres. Les dernieres étoient au contraire peu colorées, & exigeoient peu de temps.

9°. Que les instrumens, tels que jattes, bassines & chaudieres, étoient de plomb.

10°. Que l'aliment du feu qu'ils employoient pour ces opérations, étoit la tourbe du pays de Gouda.

11°. Qu'on versoit la liqueur très-chaude & évaporée à petit feu dans un vase de plomb, fait comme un très-grand creuset; lequel vase étoit à l'abri & entouré de beaucoup de paille hachée fort menu, & couvert d'un rond de bois plombé en sa partie inférieure, & garni de nattes de roseau & de toile en sa partie supérieure. Ces précautions, me dit-on, sont des moyens sûrs pour que la liqueur restant long-temps chaude & très-fluide, les corps hétérogenes s'y précipitent plus facilement, & que la cristallisation se fasse lentement & plus régulierement: cette derniere opération qui me parut suivant les principes de l'art, exige vingt jours de temps; voilà tout ce que j'ai vu, tout ce que j'ai appris en Hollande sur cette matiere.

On

On m'avertit auſſi qu'il y avoit une douzieme condition requiſe, abſolument néceſſaire pour le raffinage du borax. Cette condition devoit être la baſe du ſecret. Etoit-ce l'addition d'une eau de chaux vive ? On a prétendu en Europe que ce pouvoit être la baſe du myſtere. Nous verrons dans un moment que ſi l'on n'avoit pas été ſi longtemps dans une ſorte d'indifférence au ſujet de ce ſel, il étoit facile de dévoiler tout le ſecret que les Hollandois affectent de cacher, & acquérir par-là une connoiſſance de plus ſur la ſubſtance ſaline que nous traitons.

De retour à Paris, j'ai tenté quelques expériences ſur le raffinage & la nature du borax. J'ai lu d'abord toutes les analyſes que d'habiles Chimiſtes François ont fait de ce ſel. J'ai reconnu que M. *Homberg* eſt le premier qui a retiré le ſel ſédatif ſublimé du borax, en diſtillant ce ſel avec l'acide vitriolique ; que M. *Lémery* le fils a découvert qu'on pouvoit auſſi retirer le ſel ſédatif du borax par les acides nitreux & marins ; que M. *Geoffroy* a trouvé le moyen de l'obtenir par l'évaporation & la criſtalliſation : il a auſſi démontré le premier que le borax contient la baſe du ſel marin ; que le célebre M. *Baron* paroît être le premier qui ait bien connu la nature du borax ; non-ſeulement il a prouvé qu'il étoit poſſible d'obtenir le ſel ſédatif du borax, en ſe ſervant des acides minéraux, mais encore à l'aide des acides végétaux ; il a même démontré que ce ſel exiſtoit tout formé dans le borax, & que le borax n'eſt autre choſe qu'un compoſé de ſel ſédatif & d'alkali du ſel marin, & qu'en combinant le ſel ſédatif avec la baſe du ſel marin, on refaiſoit du borax ; que l'illuſtre M. *Bourdelin* a fait un très-grand travail pour décompoſer le ſel ſédatif ; enfin, que M. *Cadet* eſt le premier qui ait cru reconnoître dans le borax l'exiſtence du cuivre déguiſé par un principe arſénical & une terre vitrifiable, terre qui avoit déjà été analyſée par M. *Pott*, Chimiſte de Berlin, & dont les procédés ſur cette matiere étant différens de ceux de M. *Cadet*, ont dû néceſſairement amener à des réſultats différens.

D'après tant de travaux faits ſur la même matiere par d'auſſi grands Maîtres, je ne devois tenter aucunes opérations, ni répéter aucunes des expériences déjà décrites. Qu'il me ſoit permis d'avouer que l'exiſtence du cuivre reconnue par M. *Cadet* comme partie conſtituante & eſſentielle à la nature du borax, me paroiſſoit ſi ſinguliere, que j'ai oſé deſirer voir par mes yeux un tel phénomene.

On doit bien préſumer que pour cette opération je devois être ſûr

du borax que j'employerois, & il me falloit donc en purifier moi-même, & en même temps essayer & découvrir, ou plutôt m'assurer du raffinage du borax. Voici mon travail :

J'ai pris six livres de borax brut de Bengale ; j'en ai retiré quelques graviers de granite qui s'y trouvoient, & tous les corps durs absolument pierreux, il y en avoit six onces. J'ai versé sur le borax trié & mis dans une terrine de grès deux livres d'eau bouillante ; le mêlange étant bien remué avec une spatule de bois dur, je l'ai laissé macérer pendant huit jours ; au bout de ce temps j'ai versé trente livres d'eau bouillante sur la même masse saline, que je remuai long-temps avec la spatule ; je laissai un peu reposer ; je filtrai la lessive encore chaude à travers d'un morceau de drap appellé *blanchet*. Je versai sur le dépôt salin qui restoit sur le blanchet quinze livres de nouvelle eau bouillante, enfin six autres livres sur le deuxieme dépôt, & quatre livres sur le troisieme ; alors la terre qui resta me parut insipide, je la mis à part : j'en parlerai dans un instant.

Je mêlai les différentes dissolutions dans une terrine de grès placée dans un bain de sable, & j'évaporai jusqu'à l'instant où des flocons salins partoient en abondance du fond de la terrine vers la superficie de la liqueur. Je portai ainsi la terrine avec son bain de sable dans un endroit bien clos ; je la couvris d'une autre terrine chaude, gueule contre gueule ; j'entourai promptement & avec soin cet appareil, de gros linges que j'avois fortement chauffés ; par ce moyen, j'ai obtenu au bout de vingt jours (huit m'eussent suffi), des crystaux transparens sans couleur, à six pans tronqués par les deux bouts, & d'une grosseur proportionnée à la quantité de borax brut que j'avois employée.

Il est peut-être important de dire qu'avant de retirer l'excédent de la liqueur qui ne s'étoit pas crystallisée, j'observai avec surprise un rhomb de rayons qui divergeoient très-réguliérement du centre à la circonférence. Ces rayons étoient les rudimens & la route de la matiere déja crystallisée & de celle à crystalliser ; ils étoient aussi plus gros, plus multipliés du côté où la terrine avoit été le moins couverte, par conséquent plutôt refroidie ; c'est aussi de ce même côté où il y avoit le plus de crystaux, mais en même temps moins réguliers. Cette observation justifie les Hollandois du soin qu'ils ont de faire refroidir la liqueur par degrés insensibles, & de ne la pas porter subitement au frais, comme il est d'usage chez la plupart des Chimistes, à dessein d'accélérer la crystallisation de leurs sels.

Craignant que mon borax raffiné n'eût souffert quelque décomposition, quelque altération, en un mot qu'il ne contînt pas essentiellement autant de cuivre que M. *Cadet* en a reconnu dans celui que les Hollandois nous envoient sous le nom de *borax raffiné ;* d'ailleurs instruit par état, que des artisans de Paris faisoient moins de cas d'un borax raffiné par des particuliers de cette Capitale, sous prétexte qu'il pétille trop dans le feu, qu'il a une couleur aussi verdâtre que celui d'Hollande est blanc, & qu'il ne brase pas aussi bien, ni ne vitrifie pas si facilement, je craignois que le principe de cette couleur verte visible dans le borax raffiné à Paris, invisible, mais reconnue par M. *Cadet*, dans celui d'Hollande, je craignois, dis-je, que mon borax n'eût pas les mêmes propriétés qu'on desire en Médecine, en Chimie, pour la teinture, & dans la Métallurgie. Voici ce que j'ai fait à cet égard :

Mon borax raffiné réduit en poudre, s'est assez bien dissous dans l'esprit de vin; arrosé de vinaigre, il n'a point fermenté, il m'a paru avoir constamment toutes les propriétés d'un sel neutre ; il n'a produit d'effervescence qu'étant dissous dans l'eau, & en lui associant peu-à-peu les acides nitreux, ou marins, ou vitrioliques. Ces combinaisons m'ont donné des liqueurs d'un jaune laiteux, & assez analogues à celles qui résultent de l'alkali du sel marin, saturé séparément par chacun des trois acides minéraux. J'ai tiré de celui qui étoit combiné avec l'acide vitriolique, la substance saline connue sous le nom de *sel sédatif* ou sel *narcotique* de *vitriol.* Mon borax exposé sur le charbon enflammé, s'y est liquéfié & a boursouflé ; l'odeur me parut d'abord suave, & ensuite alkaline urineuse. Le borax mis dans un creuset, s'y est converti en une masse vitriforme. Ce verre salin & tendre dissous dans de l'eau, mis ensuite à évaporer jusqu'à pellicule, le borax a repris sa premiere forme crystalline. Ces crystaux avoient la même propriété qu'avant de subir l'action du feu, la même qualité fondante & vitrifiante ; dissous de nouveau & arrosés d'alkali très-volatil, ils n'ont donné aucune teinte bleue. Cette expérience est la pierre de touche ordinaire pour reconnoître si une substance contient, ou non, du cuivre.

Mais comme la lecture des Mémoires de M. *Cadet* sur le borax, m'annonçoit que le cuivre étoit non-seulement déguisé, masqué dans ce sel par un principe arsenical, mais encore qu'il y entroit comme partie essentielle à sa maniere d'être, & n'osant, pour les raisons que j'ai exposées, me rendre à une telle assertion, ayant d'ailleurs exécuté mes

opérations avec le borax le moins vert, & ayant banni tous inſtrumens cuivreux, tout m'engageoit à répéter les expériences décrites par l'Académicien, d'autant plus que M. *Modell*, Chimiſte renommé à Pétersbourg, n'a jamais pu découvrir quel étoit le principe de la couleur verte du borax brut. Indépendamment des expériences faites par M. *Cadet*, & que j'ai répétées, j'en ai tenté un grand nombre d'autres que je ne rougirai pas de rapporter: elles pourroient paroître ſingulieres, ſi je n'expoſois ici quelles ont été mes réflexions ſur le borax, telles que les différences entre la cryſtalliſation, & la couleur du borax brut & du borax purifié; je me ſuis fait cette objection: Le borax ſeul ne donne point à la flamme de l'eſprit de vin une teinte verte, tandis que le ſel ſédatif, tiré par la combinaiſon du borax & de l'acide vitriolique, donne avec l'eſprit de vin une flamme d'un vert de cuivre rouillé. Ce phénomene ne dépendroit-il point d'une portion de cuivre qui ſe trouveroit unie à l'huile de vitriol, acide minéral que l'on retire ſouvent des pyrites ſulfureuſes, un peu martiales, mais qui contiennent quelquefois auſſi du cuivre?

1°. J'ai pris du même acide vitriolique dont je m'étois ſervi pour extraire le ſel ſedatif, j'ai verſé deſſus de l'alkali volatil, & il n'a point paru de teinte bleue.

2°. L'alun dont l'acide paroît être vitriolique, uni au borax, l'un & l'autre réduits en poudre & enveloppés dans un papier blanc que j'ai trempé enſuite & en cet état dans de l'eſprit de vin, puis préſenté à une bougie allumée, la flamme n'a point paru verte.

3°. Le ſel de Glauber eſt compoſé de l'acide vitriolique, & de la baſe alkaline du ſel marin, telle qu'on la démontre dans le borax: j'ai fait un mélange du ſel de Glauber avec le borax, j'ai procédé comme ci-deſſus, la flamme n'a point changé de couleur.

4°. D'après les mêmes conſidérations, j'ai eſſayé le borax avec le tartre vitriolé, avec le ſel de cuiſine, avec le gypſe de Montmartre; la flamme a toujours été conſtante, c'eſt-à-dire ſans couleur cuivreuſe.

5°. Les vitriols naturels blancs & verts, mais très-purs, pulvériſés ſéparément avec le borax ou ſans borax, & jetés dans de l'eſprit de vin enflammé, n'ont point altéré la couleur de ſa flamme.

6°. Les vitriols du commerce contiennent tous plus ou moins de parties cuivreuſes: auſſi ont-ils donné, étant unis au borax, une couleur verte à la flamme de l'eſprit de vin. Le vitriol blanc factice, & non

mêlé avec le borax, n'a cependant point altéré la flamme. Le vitriol vert factice non uni au borax, en a fait autant; le vitriol bleu factice non pulvérisé avec le borax, a seul donné à la flamme de l'esprit de vin une teinte légere de vert.

7°. J'ai traité ces mêmes substances solides; tantôt avec le borax d'Hollande, tantôt avec celui que j'avois raffiné; enfin je me suis servi, au lieu d'esprit de vin ordinaire, tantôt de l'éther vitriolique, & tantôt de la liqueur vitriolique d'Hoffmann; toutes mes expériences n'ont rien offert de plus. Je conviendrai cependant qu'en jettant dans de l'éther enflammé le sel sédatif préparé avec mon borax, la couleur verte paroît infiniment plus belle qu'avec l'esprit de vin.

D'autres expériences faites tant chez moi que chez divers artisans, m'ont assuré que le borax que j'avois raffiné, vitrifioit très-promptement les pierres, facilitoit singuliérement la fusion de l'or, de l'argent & du cuivre (Comme le borax a la propriété de pâlir l'or dans sa fusion, les Affineurs ont soin de joindre à ce flux ou fondant, du nitre ou du sel ammoniac, qui maintient l'or dans sa couleur naturelle). On l'a aussi employé avec succès pour braser & souder ces métaux les uns avec les autres, même avec le fer. Un Teinturier, très-habile dans son art, m'a assuré qu'il donnoit éminemment de l'éclat aux étoffes de soie, & qu'il lui paroissoit avoir au moins toutes les qualités du plus beau borax d'Hollande : on s'en est servi avec succès pour blanchir des dentelles.

Je reviens à la liqueur restante de la premiere cristallisation : je l'ai fait évaporer assez rapidement au degré d'ébullition & au bain de sable. J'ai transvasé la liqueur dans une terrine que j'ai couverte d'un simple papier gris, je l'ai portée au frais, & j'ai obtenu au bout de trois jours des cristaux moins transparens, tumultuairement groupés, en un mot semblables au borax de la Chine que les Hollandois nous vendent sous le nom de borax *demi-raffiné*. Non content de ces imitations des différentes sortes de borax plus ou moins raffiné, j'ai dissous de nouveau du *borax gras brut :* je n'ai passé la dissolution que par un tamis de crin, & je n'ai obtenu que des cristaux confus, colorés & assez obscurs; ainsi l'on peut dire que le borax demi-raffiné des Chinois, travaillé en Chine ou dans le Bengale, differe de celui qui est raffiné en Hollande, moins par les corps étrangers qu'on seroit en droit d'y soupçonner, vu son opacité & sa différence de cristallisation, que parce que ces especes de cristaux ne

contiennent pas eſſentiellement tout ce qui entre dans la compoſition d'un borax bien clair, & fait ſuivant les principes de l'art. Mais ceci demande une explication plus détaillée & des exemples.

Nous avons vu que le borax brut terreux contient des criſtaux de ce même ſel, & qu'ils ſont d'un vert de poireau, preſque opaques & rhomboïdaux ; nous avons vu auſſi que le borax raffiné eſt au contraire en criſtaux aſſez tranſparens, & d'une figure communément octogone. J'ai pris des criſtaux de borax verdâtres & opaques, je les ai diſſous, & j'en ai obtenu par l'évaporation des criſtaux d'un vert plus clair, plus purs, mais rhomboïdaux.

J'ai diſſous une partie de ces mêmes criſtaux verdâtres, & ſans en ſéparer la terre viſqueuſe & ſaline qui leur ſert comme de matrice, & j'en ai obtenu des criſtaux octogones ; donc la terre ſaline du borax eſt eſſentielle à la nature & à la configuration de ce ſel, indépendamment des autres précautions requiſes, lorſqu'on veut avoir des criſtaux bien réguliers, précautions qui dépendent de la quantité du diſſolvant, de la force du feu, du degré d'évaporation, de l'équilibre que la liqueur éprouve en ſe refroidiſſant ; de ſon refroidiſſement même & de pluſieurs autres circonſtances que les gens de l'art ſentent de reſte, mais que les Chinois, ou plutôt les Bengalois, & d'autres nations mépriſent ou ignorent.

Des Chimiſtes, diſons plutôt les ouvriers du laboratoire Hollandois dont j'ai parlé, m'ont dit auſſi que les dernieres criſtalliſations de leur borax raffiné étoient opaques ou rouſſes, parce qu'ils n'y portoient pas autant d'attention que pour la premiere criſtalliſation, & qu'ils vendoient ce borax terne pour du borax demi-raffiné de Chine, mais qu'il falloit bien ſe donner de garde de le confondre avec le véritable *tinkal*, cette drogue ſi recherchée dans l'Inde orientale, & dont les Auteurs ont parlé avec beaucoup d'obſcurité. Le tinkal eſt le *tyncar* des Arabes ; le borax raffiné eſt le νιτρον βαυραχη des anciens Grecs ; le *borith* des Hébreux (car le *nater* ou *nather* des Hébreux eſt le *natron ;* & quand les anciens Grecs ſe ſervoient du *natron*, ils diſoient ſeulement νιτρον) *;* le χρὺβοχολλα ou le βωραχην des Grecs modernes ; le *baurach* ou *bora* des Arabes ; le *boreck* des Perſans ; le *borax* des Latins, & le *burach* des Turcs. Enfin le *tinkal* n'eſt, à proprement parler, que la terre viſqueuſe & ſaline du borax, celle qui ſert de matrice aux criſtaux de ce ſel encore brut. On m'a aſſuré que le *tinkal* eſt infiniment plus efficace pour la fonte

des pierres, & pour brafer & fouder les métaux. J'en ai propofé l'expérience à un Chauderonnier, elle lui a très-bien réuffi. On m'a dit encore que le *tinkal* eft plus efficace en Médecine que le borax. Je fais auffi que les Apothicaires d'Allemagne achetent beaucoup de borax brut, & l'emploient ainfi pour les maladies des femmes (*a*).

J'ai examiné la terre que j'ai ramaffée fur les filtres de laine & de papier; elle eft légere, d'un gris blanchâtre, tenace, d'un goût vifqueux, comme infipide; je l'ai expofée à l'air libre pendant un mois; elle a augmenté fenfiblement de poids, & la faveur propre au borax s'y eft décélée de nouveau; phénomene qui me confirme de plus en plus que la matrice terreufe des fels, celle qui eft comme partie intégrante du fel même, fe convertit peu-à-peu en fubftance faline. Il en faut feulement excepter la terre abfolument pure, & qui n'a point été attaquée ou combinée, elle refte élémentaire.

Maintenant nous favons d'où fe tire le borax, & comment on s'y prend pour l'extraire & le purifier. Nous pouvons déformais le raffiner nous-mêmes; nous avons intérêt de partager avec les Hollandois le commerce lucratif de ce fel.

Peut-être que fi l'on faifoit beaucoup d'expériences fur les terres glaifeufes de la nature de celles de l'alun, ou de la marne combinée avec des fubftances alkalines, &c. parviendroit-on à découvrir en Europe des matériaux propres à faire en grand le borax.

Si j'avois plus de temps à moi, je continuerois mon travail fur cet objet. Trop heureux fi je pouvois parvenir à une découverte fi importante pour le progrès de la Chimie, & fi utile pour le commerce de ma patrie!

Nous avons déjà l'exemple d'un particulier de Drefde, qui découvrit en 1755 dans l'Electorat de Saxe une terre minérale dont il compofa un borax propre à la foudure & à fondre l'or & l'argent. Les Commiffaires que le Gouvernement avoit chargés d'en faire l'examen, ont jugé

( ) Le borax eft eftimé comme un excellent apéritif, propre à divifer & atténuer les humeurs épaiffes & vifqueufes; on en fait un ufage fréquent dans la fuppreffion des regles des femmes, & des lochies. On le regarde auffi comme un cofmétique propre à blanchir le teint, & à faire difparoître les taches de rouffeur. Nous avons dit que c'eft avec le borax & l'acide minéral, connu fous le nom d'*huile de vitriol*, qu'on obtient le fel fédatif d'*Homberg*, qui eft fort eftimé pour calmer les effervefcences & les revêries, dit M. *Bourgeois*.

que ce borax avoit toutes les propriétés de celui qu'on raffinoit autrefois à Venise (*a*).

Tout ce que j'ai rapporté dans cet article, tend à confirmer de plus en plus les connoissances que nous avions déjà sur le borax ; savoir :

1°. Que la matiere premiere du borax est fossile, & se trouve en Perse & dans le Mogol.

2°. Que la terre grasse & visqueuse qui englobe le borax, entre essentiellement dans la composition de ce sel.

3°. Qu'on peut purifier ce sel à l'aide de l'eau pure, & que l'eau de chaux vive y paroît inutile, d'autant plus que si l'on verse de l'eau de chaux dans la lessive filtrée du borax, il se fait aussi-tôt un dépôt grisâtre qui annonce une sorte de décomposition, laquelle me paroît être de la nature de la terre *tinkal.* Le point nécessaire à sa cristallisation s'annonce par des flocons salins, semblables à ceux du sel sédatif sublimé.

4°. Que le borax est un véritable sel neutre ; il ne tombe point en déliquescence, mais en efflorescence.

5°. Qu'il se fond, se calcine & se vitrifie, sans se décomposer.

6°. Qu'en raison de sa terre, ce sel exige beaucoup plus d'eau pour entrer en dissolution, qu'il n'en retient dans l'état de cristallisation. J'ajoute qu'il semble que par des dissolutions réitérées, on réduit presque toute la base de ce sel onctueux à un état comme terreux.

7°. Que la base du borax est alkaline, terreuse & minérale, & qu'elle a beaucoup de rapport avec l'alkali du sel marin, & notamment avec le natron d'Egypte.

8°. Que la portion de principe cuivreux qui se trouve caché dans toutes les especes de borax, n'est point un être de raison, & qu'il y existe, & que s'il n'y est point essentiel, au moins il ne nuit point à ses propriétés ; en un mot que son origine est dûe autant & même

(*a*) M. *Baumé* a donné en 1767 un procédé pour fabriquer du borax, lequel consiste à faire digérer séparément de la graisse avec des matieres vitrifiables très-atténuées, telles que du sable, de la terre d'alun, de l'argile & du quartz, & un peu d'eau. Voyez ce procédé qui a occasionné quelques discussions chimico-polémiques dans l'*Avant-Coureur, an. 1767*, *mois de Décembre* & suivans. Lémeri, *Traité des Drogues*, dit que l'on fait un borax artificiel avec du nitre fixé par les charbons, de l'alun & de l'urine. On fait cuire le tout ensemble jusqu'à siccité, & l'on y ajoute, dit-il, d'autres matieres, suivant l'idée qu'on a dans le travail.

plus

plus à une efpece d'intervention locale, qu'au produit des uftenfiles dont on s'eft fervi pour la purification ordinaire de ce fel, & dont nous avons fait mention.

9°. Que la différence des criftaux de borax raffiné, comparés à ceux du borax brut, dépend de la terre *tinkal* qui fe trouve combinée dans le borax purifié, tandis qu'elle fert prefqu'uniquement d'enveloppe aux criftaux de borax brut.

10°. Enfin, que la matiere graffe, faline, terreufe & vitrefcible du borax brut, eft le *tinkal* fi célébré des Chinois, &, jufqu'à ce jour, fi peu connu en Europe.

BORDELIERE, *ballerus*. Poiffon du genre des carpes, fort femblable à la brême, & très-commun dans tous les lacs de la Suede : il fe tient toujours au bord de l'eau; ce qui lui a fait donner le nom de *bordeliere*. L'iris de fes yeux eft très-blanche. Son corps eft couvert de petites écailles minces, de couleur noirâtre. M. *Deleuze* dit qu'on compte quarante rayons à la nageoire qui eft entre l'anus & la queue. Il n'a ni dents ni langue, mais les os de fa mâchoire font durs, & fon palais charnu.

BORSUC. Nom que l'on donne en Pologne au *blaireau*. Voyez ce mot.

BOSTRICHE, *boftrichus*. Infecte coléoptere, dont les antennes en maffe compofée de trois articles font pofées fur la tête, qui n'a point de trompe. Son corcelet velu eft d'une forme cubique, excepté fur le devant, où eft un enfoncement qui reçoit la tête comme un camail. Ses pieds font épineux. *Hiftoire des Infectes des environs de Paris*. Le boftriche eft très-rare.

BOTANIQUE. C'eft une partie de l'Hiftoire Naturelle, qui a pour objet la connoiffance du regne végétal en entier; ainfi cette fcience traite de tous les végétaux & de tout ce qui a un rapport immédiat avec ces corps organifés. On ne peut parvenir à connoître l'économie végétale, fi l'on n'eft inftruit de la maniere dont les germes des plantes fe développent, & de ce qui concerne leur accroiffement & leur multiplication, de leur organifation en général, de la ftructure de chacune de leurs parties en particulier, du mouvement & de la qualité de la feve; enfin fi on ne fait en quoi le terrain & le climat peuvent influer fur les plantes.

Le détail de la Botanique eft divifé en trois parties principales;

ſavoir, la *nomenclature des plantes*, leur *culture* & leurs *propriétés*. Les deux premieres ne doivent nous occuper qu'autant qu'elles peuvent contribuer à faire valoir la troiſieme, mais malheureuſement il paroît par l'état préſent de la *Botanique* & par l'expérience du paſſé, que l'on s'eſt appliqué à la nomenclature par préférence aux autres parties de cette ſcience : il eſt même à craindre, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que cette conduite ne ſoit un obſtacle à l'avancement de la Botanique. Pour s'en convaincre, il faut examiner quelle eſt l'utilité que l'on a retirée de la ſeule nomenclature des plantes, pouſſée au point de perfection que des Botaniſtes ſe ſont efforcés de lui donner.

Quelques Obſervateurs ont diſtingué environ dix-huit à vingt mille eſpeces de plantes, en comptant toutes celles qui ont été obſervées tant dans le nouveau que dans l'ancien continent (ſavoir, trois mille en France & en Angleterre, deux mille en Eſpagne, en Italie & dans le pays du nord de l'Europe, deux mille dans les Pays Orientaux, mille depuis le Canada jusqu'au Miſſiſſipi, autant depuis le Miſſiſſipi juſqu'à Surinam, autant dans les Iſles de l'Amérique, autant dans le Bréſil & le Pérou, autant ſur la côte de Barbarie & une partie de l'Egypte, autant au cap de Bonne-Eſpérance, autant dans l'Iſle de Ceylan & ſur la côte de Malabar, autant dans les Iſles Moluques, autant dans les Iſles Philippines & la Chine). Si l'on avoit parcouru toute la terre, on en auroit vraiſemblablement trouvé cent mille & plus, à en juger par proportion de ce qui vient d'être dit. C'eſt d'après une telle comparaiſon que M. *Adanſon* a ajouté au dénombrement fait ci-deſſus des plantes connues, le calcul ſuivant de vingt-cinq mille plantes. Cet Auteur dit poſitivement que tout l'intérieur connu de l'Afrique peut fournir au moins cinq mille plantes; l'intérieur de l'Aſie, trois mille; la grande & belle Iſle de Madagaſcar, quatre mille; les Iſles de France, Rodrigue & autres adjacentes, mille; Surinam & Cayenne, deux mille; l'Amérique méridionale depuis le Bréſil juſqu'à la Terre de Feu, quatre mille; les montagnes du Pérou, deux mille; les Iſles de la mer du Sud, mille; enfin les terres Auſtrales qui reſtent à découvrir, & qui peuvent égaler une des quatre parties du monde connu, trois mille.

On remarque en général que plus on approche des climats chauds, plus il y a d'eſpeces différentes de plantes, & plus la totalité eſt abondante.

C'eſt ſur les parties de la floraiſon ou de la fructification que les ſyſtê-

mes botaniques les plus vantés ſont établis; mais ce ſyſtême eſt-il celui de la Nature? il faut cependant convenir que cette maniere de diſtinguer les plantes eſt un art facile & ingénieux qui doit ſurprendre ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'exercer leurs yeux & leur mémoire. L'appareil ſcientifique, connu ſous le nom de *phraſe botanique*, en indiquant les caracteres naturels de la plante, n'eſt pas moins utile. C'eſt par une ſuite de ces indications que les Botaniſtes ont tiré des Etrangers l'orme, le plane, le marronnier, le pêcher, l'abricotier, le roſier & tant d'autres que l'on a naturaliſés chez nous. Tous les différens objets d'agriculture ſont bien dignes d'occuper les hommes, & principalement ceux qui ſe ſont voués à la Botanique, & c'eſt ce que font continuellement quelques Savans de ce ſiecle. En effet, n'eſt-ce pas par de telles obſervations que l'on a reconnu les changemens opérés par le climat ou par la culture dans les plantes potageres, dans les plantes d'agrément & dans les fromens? C'eſt ainſi, par exemple, que l'on a obſervé que le tabac & le ricin, qui forment des arbriſſeaux vivaces en Afrique, ne ſont qu'herbacés & annuels en Europe. La Nature paroît encore moins conſtante & plus diverſe dans les plantes que dans les animaux. Il y a, dit M. *Adanſon*, des quadrupedes & des oiſeaux parmi leſquels l'accouplement de deux eſpeces différentes ne produit rien: il y en a d'autres où il donne une eſpece bâtarde, mais qui ne peut ſe reproduire, & périt dès la premiere génération. Les végétaux franchiſſent le pas, & forment au lieu de mulets des eſpeces vraies & franches, qui ſe reproduiſent ſuivant les lois ordinaires à leur génération, juſqu'à ce que de nouvelles cauſes les faſſent ou rentrer dans leur premier état, ou dans un troiſieme état, différent de celle des deux premieres. *Voyez l'article* PLANTE.

BOTRYS. Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales; l'une croît en Eſpagne le long des ruiſſeaux, & l'autre eſt originaire du Mexique.

1°. Le *botrys vulgaire* ou *piment*, *chenopodium ambroſioides*, *folio ſinuato*, eſt ainſi nommé, à cauſe de ſon odeur aromatique; cette plante pouſſe une tige qui s'éleve d'un pied ou environ, elle ſoutient des feuilles découpées comme celles du chêne, mais traverſées de veines rouges, & portées ſur de longues queues rouges. Ses fleurs ſont à étamines, petites, gluantes, diſpoſées en épis au haut des tiges & des rameaux.

Aux fleurs ſuccedent des graines ſemblables à celles de la moutarde, mais plus petites.

Toute la plante eſt enduite d'un mucilage réſineux, qui tache les mains quand on la cueille ; elle a une ſaveur âcre & aromatique. Par ſes particules ſubtiles, elle diviſe & inciſe les humeurs épaiſſies; ce qui la rend utile dans la toux & dans l'aſthme humide : elle eſt carminative; appliquée extérieurement, elle eſt utile pour les tranchées qui ſurviennent après l'accouchement. Les Dames Vénitiennes regardent le *botrys* comme un remede infaillible contre les accès de la paſſion hyſtérique.

2°. Le *botrys du Mexique*, que l'on éleve dans les jardins & que l'on a cru être le vrai thé, a une ſaveur aromatique qui approche de celle du cumin. Ses feuilles ſont d'un vert pâle, aſſez ſemblables à celles de l'arroche. Ses fleurs reſſemblent à celles de la premiere eſpece. Elle eſt ſudorifique, carminative, utile dans l'aſthme & les obſtructions. On l'appelle auſſi *thé du Mexique*.

On aſſure que cette plante, ſemée avec le blé, tue les vers qui ſont nuiſibles au grain.

M. *Haller* dit, avec raiſon, que le piment, *pimiente*, eſt le nom du *capſicum*. *Voyez* PIMENT DE GUINÉE. Le botrys ordinaire, dit-il, vient en abondance en Suiſſe dans les graviers; celui du Mexique ſe familiariſe aiſément avec notre climat. L'odeur de l'un & de l'autre eſt très-forte ; celle du Mexique me répugne beaucoup. On l'a en effet donné comme une eſpece de thé à Rome, ſur une reſſemblance très-légere, & on en a recommandé l'infuſion contre les maux de reins & les douleurs que cauſe la pierre.

BOUBACH. Animal quadrupede qui vit ſur les confins de la Pologne & de la Moſcovie, & qui, ſelon la deſcription des Voyageurs, eſt une eſpece de *blaireau* remarquable par la ſingularité de ſes combats à la maniere des hommes. M. *Haller* dit que le boubach eſt du genre des marmotes : & il paroît que le boubach eſt le *bobaque*. Voyez ce mot.

BOUC, *hircus*. Le bouc eſt le mâle de la chevre. Il differe du bélier en ce qu'il eſt couvert de poils & non pas de laine, & en ce que ſes cornes ne ſont pas autant contournées que celles du bélier. De plus, il porte ſous le menton une longue barbe, & il répand une mauvaiſe odeur. Du reſte c'eſt un aſſez bel animal, quoique fort puant; il eſt très-vigoureux & très-chaud; il paſſe même pour le ſymbole de la laſciveté. En effet,

un ſeul peut ſuffire à plus de cent-cinquante chevres. Mais cette ardeur qui le conſume, ne dure que trois ou quatre ans, & ces animaux ſont énervés, & même vieux, à l'âge de cinq ou ſix ans.

Il y a des boucs qui n'ont point de cornes; ils n'en ſont pas, dit-on, moins bons pour la génération, & ſont même préférables dans un troupeau, parce qu'ils ſont moins pétulans & moins dangereux.

La chevre a, de même que le bouc, un toupet de barbe ſous le menton, & de plus, deux glands ou eſpeces de groſſes verrues qui lui pendent ſous le cou. Sa queue eſt très-courte, ainſi que celle du bouc. Notre eſpece de chevre eſt remarquable par la longueur de ſes deux pis qui lui pendent ſous le ventre. Cet animal étant devenu domeſtique, a acquis diverſes couleurs; auſſi voit-on des chevres blanches, noires, fauves, & d'autres couleurs : il y en a qui ont des cornes, d'autres n'en ont point.

La chevre, dit M. *de Buffon*, a de ſa nature plus de ſentiment & de reſſource que la brebis; elle vient à l'homme volontiers: elle ſe familiariſe aiſément: elle eſt ſenſible aux careſſes, & capable d'attachement : elle eſt auſſi plus forte, plus légere, plus agile & moins timide que la brebis: elle eſt vive, capricieuſe, laſcive & vagabonde; ce n'eſt qu'avec peine qu'on la conduit & qu'on la réduit en troupeau: elle aime à s'écarter dans les ſolitudes: à grimper ſur les lieux eſcarpés, à ſe placer, & même à dormir ſur la pointe des rochers & ſur le bord des précipices. Toute la ſoupleſſe des organes & tout le nerf de ſon corps, ſuffiſent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvemens qui lui ſont naturels. Elle eſt robuſte, aiſée à nourrir; preſque toutes les herbes lui ſont bonnes, & il y en a peu qui l'incommodent. Cependant elle eſt ſujette à-peu-près aux mêmes maladies que la brebis, à l'exception de quelques-unes. Elles s'expoſe volontiers aux rayons les plus vifs du ſoleil, ſans que ſon ardeur lui cauſe ni étourdiſſement ni vertige comme à la brebis.

Les chevres entrent en chaleur aux mois de Septembre, Octobre & Novembre; elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du ſixieme. Elles allaitent leurs petits pendant un mois ou cinq ſemaines. Elles ne commencent à produire que depuis l'âge d'un an ou dix-huit mois, juſqu'à ſept ans. Elles ne mettent bas ordinairement qu'un chevreau, quelquefois deux, très-rarement trois, & jamais plus de quatre. Elles n'ont point, non plus que la brebis, de dents inciſives à la

mâchoire supérieure; elles ont, ainsi que les bœufs & les moutons, quatre estomacs, & elles ruminent.

Dans la plupart des climats chauds on nourrit des chevres en grande quantité. En France elles périroient si on ne les mettoit pas à l'abri pendant l'hiver. Il paroît cependant que celles qui sont habituées au froid, pourvu qu'il ne soit pas aussi excessif qu'en Islande, y résistent bien, quoiqu'elles ne multiplient pas tant dans les pays froids.

On peut commencer à traire les chevres quinze jours après qu'elles ont mis bas; elles donnent du lait en très-grande quantité pendant quatre à cinq mois soir & matin, & même plus que la brebis. Les chevres sont si familieres, qu'elles se laissent aisément teter, même par les enfans qui les appellent, & pour lesquels leur lait est une très-bonne nourriture. Elles sont, comme les *vaches* & les *brebis*, sujettes à être tetées par la *couleuvre;* & encore, dit-on, par un oiseau connu sous le nom de *tette-chevre* ou *crapaud volant*, quoique cependant cet oiseau ne paroisse faire sa nourriture que d'insectes, ainsi que l'hirondelle. *Voyez* CRAPAUD VOLANT.

Les *chevres d'Héraclée*, ainsi qu'on le lit dans la Matiere médicale, sont de la taille de nos moutons, & ont de petites cornes. Leur poil est plus blanc que la neige, assez long, mais plus délié qu'un cheveu. On ne les tond pas comme les brebis, mais on leur arrache le poil. La chair en est aussi délicate que celle du mouton, & ne sent point la sauvagine comme celle de la chevre ordinaire. Tous les plus fins camelots si estimés, sont faits de la laine de ces chevres.

Les Chevres d'Angora & de Syrie sont de la même espece que les nôtres, car elles se mêlent & produisent ensemble, même dans nos climats. La tête de bouc d'Angora est ornée de cornes agréablement contournées. La femelle en porte aussi, mais d'une forme différente. Il y a eu de ces chevres à la Ménagerie du Roi; & on voit avec plaisir ces animaux peints de la maniere la plus élégante dans le recueil de l'Histoire Naturelle qui est dans le Cabinet des Estampes à la Bibliotheque Royale. Ces chevres, ainsi que presque tous les animaux de Natolie & de Syrie, ont le poil très-blanc, très-long, très-fourni, bien frisé & si fin, qu'on en fait des étoffes aussi belles & aussi lustrées que nos étoffes de soie. C'est de ce poil précieux qu'on fait le beau camelot de Bruxelles. D'après ce qu'on vient de dire, il paroît que les chevres d'Héraclée se rapprochent beaucoup des chevres d'Angora ou Angouri (Angora

eſt l'ancienne Ancyre dans l'Aſie mineure, aujourd'hui Natolie. Le climat a ſans doute la propriété de rendre le poil des animaux plus doux & plus long. C'eſt de-là que viennent les chats d'Angora, que nos Dames appellent *angola*, parce que le nom eſt plus doux à prononcer : ce qui a induit quelques Naturaliſtes en erreur. Angola eſt un grand pays d'Afrique dans le Congo ; il n'en vient point de chats).

Ce ſont les chevres de Barbarie, de l'Aſie mineure & des Indes, qui fourniſſent la plus grande quantité de ce beau poil de chevre, avec lequel on fait des étoffes. Cette marchandiſe eſt ſujette à être altérée frauduleuſement par le mêlange de la laine avec le fil de chevre. Cette ſorte de chevre donne auſſi trois fois plus de lait que les nôtres ; le fromage en eſt meilleur : elle porte ordinairement deux chevreaux. Son poil eſt très-fin & bien fourni. On dit que les Anglois & les Hollandois en tirent bon parti. Nous en avons en Provence où leurs chevreaux s'appellent *béſons*.

La chevre commune en Europe, le chamois, le bouquetin, ne ſont point originaires en Amérique ; ils y ont été tranſportés d'Europe. Ils ont, ainſi que la brebis, dégénéré dans cette terre nouvelle ; ils y ſont devenus plus petits ; la laine des brebis s'eſt changée en un poil rude, comme celui de la chevre.

La chevre eſt un animal pour le moins auſſi utile que la brebis ; auſſi M. *de Buffon* dit-il que l'on peut regarder en quelque ſorte la chevre ainſi que l'âne, comme des eſpeces auxiliaires qui pourroient à bien des égards remplacer la brebis & le cheval, & nous ſervir aux mêmes uſages dans le cas où ces deux précieuſes eſpeces viendroient à nous manquer. Ces eſpeces auxiliaires ſont même plus agreſtes, plus robuſtes que les eſpeces principales.

Que de richeſſes ne retirons-nous pas de ces animaux domeſtiques ! La chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de vache & le lait d'âneſſe : il eſt moins épais que le premier, & moins ſéreux que le ſecond ; ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour leſquels le lait de vache ſeroit trop peſant, & celui d'âneſſe trop aqueux. Son uſage eſt très-propre à rétablir les enfans en chartre, & à donner de l'embonpoint aux perſonnes qui ſeroient extrêmement maigres ſans en être incommodées. Le lait de la chevre a une petite qualité aſtringente, parce que cet animal ſe plaît à broûter les bourgeons des chênes & autres plantes aſtringentes, ce qui communique à ſon lait cette

propriété : auſſi eſt-il utile dans les maladies conſomptives, accompagnées de cours de ventre ſéreux. Ces propriétés des plantes dont l'animal ſe nourrit, ſe communiquent tellement au lait malgré tous les couloirs & tous les filtres au travers deſquels il paſſe, que le lait d'une chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par une nourrice, purge doucement & ſuffiſamment l'enfant qu'elle allaite. Il eſt donc eſſentiel, lorſqu'on boit le lait d'une chevre, d'avoir attention à ne lui faire brouter que des herbes dont les ſucs ſoient benins & modérés ; car elles ſont friandes des *tytimales*, dont le ſucre eſt âcre & cauſtique. On fait avec le lait de chevre des fromages excellens.

La barbe du bouc croît d'une ſi grande longueur, qu'on s'en ſert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux. Les Chandeliers font un grand uſage du ſuif de cet animal. On prépare les peaux de bouc & de chevre de différentes manieres : on les rend auſſi douces & auſſi moëlleuſes que celles de daim, & elles ſont d'une auſſi bonne qualité. On les prépare auſſi en chamois & en marroquin rouge & noir. Le plus beau & le meilleur marroquin rouge vient du Levant : on le rougit avec de la *laque* & autres drogues : on le paſſe en ſumac ou en galle, & à l'alun. Le plus beau marroquin noir vient de Barbarie. Ces marroquins ſont d'autant meilleurs, qu'ils ſont plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, & qu'ils n'ont point d'odeur déſagréable. On prépare auſſi des marroquins dans pluſieurs villes de France & d'Eſpagne ; mais ils n'ont ni la bonté ni la durée des précédens.

On dit que le bouc s'accouple volontiers avec la brebis, & le bélier avec la chevre, & que ces accouplemens ſont quelquefois prolifiques ; cependant on ne voit point que le produit de ces accouplemens ſoit bien connu : nous ſommes un peu mieux informés des *jumars*, c'eſt-à-dire du produit de la *vache* & de l'*âne*, ou de la *jument* & du *taureau*. Voyez JUMAR.

BOUC DAMOISEAU. M. *Voſmaër* a donné tout récemment l'hiſtoire naturelle de ce joli petit quadrupede ruminant & originaire de Guinée. Il eſt connu chez la plupart des Naturaliſtes ſous le nom de *chevre de Grimm*, ainſi appellé, parce que *Grimm* eſt le premier qui en ait fait mention. M. *Briſſon* le nomme *chevrotin d'Afrique*, *tragulus Africanus*, *page 97*, *n°. 4.* M. *Voſmaër* l'a appellé *bouc damoiſeau*, à cauſe de la grande délicateſſe de cet animal. Il a la grandeur d'un chevreau de deux mois ; ſes membres ſont bien proportionnés, & ſes jambes, quoique minces

minces & grêles, très-bien assorties au corps. A la course cet animal ne le cede à aucun de son espece. Sa tête est belle & ressemble assez à celle d'un chevreuil. Les narines ont la forme de croissans alongés. Les bords du museau sont noirs. La levre supérieure, sans être fendue, se divise en deux lobes. Le menton a peu de poil, mais plus haut on leur voit de chaque côté une espece de petite moustache, & sous le gosier une verrue garnie de poils. La langue est arrondie.

Les cornes sont droites, pyramidales, noires, finement sillonnées, & longues d'environ trois pouces, ornées en leur base de trois anneaux, qui s'élevent un peu en arriere vers le corps; la pointe en est aiguë. Les poils du front sont un peu plus longs que les autres, rudes, gris, hérissés à l'origine des cornes, entre lesquelles le poil se redresse encore davantage, & y forme une espece de toupet pointu & noir, d'où descend une bande de poil de même couleur qui vient se perdre dans le nez également noir.

Les oreilles sont grandes & ont en dehors trois cavités qui se dirigent du haut en bas. Les yeux sont vifs, pleins de feu, assez grands & d'un brun foncé. Le poil des paupieres est noir, long & serré. Des deux côtés, entre les yeux & le nez, se montre une fossette nue & noire; elle a une propriété remarquable & singuliere; elle fait d'abord reconnoître cet animal. Vers le milieu de cette cavité, qui est comme calleuse & toujours humide, découle une petite quantité d'une liqueur visqueuse, jaunâtre, odorante, qui avec le temps se durcit & devient noire. L'animal semble se débarrasser de temps à autre de cette matiere excrémentitielle, car on la trouve comme collée aux bâtons de sa loge.

Le cou est peu long, couvert par le bas d'un poil assez roide, d'un gris jaunâtre, tel que celui de la tête, mais blanc au gosier, gris au ventre & blanchâtre vers les cuisses. Le poil du corps est noir & roide, quoique doux au toucher. Les jambes sont noirâtres près des sabots. Les genoux sont ornés d'une raie noire. C'est la même couleur des sabots, qui sont pointus & lisses.

La queue est fort courte, blanche en dessus, marquée d'une bande noire.

Les parties de la génération sont fortes; le *scrotum* est gros, noir, pendant entre les jambes; le prépuce est ample.

La femelle du *bouc damoiseau* ne porte point de cornes; mais,

ſuivant le témoignage de *Grimm* , elle a ſur la tête une touffe de poils droits.

Ces animaux ſont d'un naturel fort timide ; le moindre mouvement, & ſur-tout le tonnerre, les effraie. Si on les pourſuit, ils donnent à connoître leur épouvante, en ſoufflant du nez ſubitement & avec force. Cependant ils s'apprivoiſent peu-à-peu. Quand on les appelle par leur nom du pays, *tetje* (qui dérive de *tettig*, c'eſt-à-dire *net* ou *propre*), ils ſe laiſſent volontiers gratter la tête & le cou. Ils aiment effectivement la propreté ; auſſi ne leur voit-on jamais la moindre ordure ſur le corps ; ils ſe grattent ſouvent à cet effet de l'un de leurs pieds de derriere. La taille ſvelte, les jambes minces, &c. dénotent dans ces animaux une agilité extraordinaire ; ſouvent ils tiennent une de leurs jambes antérieures élevée & recourbée, comme s'ils étoient prêts à courir, ce qui leur donne un air agréable ; ils s'élevent avec grace ſur leurs pieds poſtérieurs pour prendre les alimens qu'on leur préſente.

BOUC DE HONGRIE ou SAIGA. Eſpece moyenne entre les chevres & les gazelles. *Voyez* SAIGA.

BOUC SAUVAGE, BOUC-ETAIN ou BOUQUETIN, *hircus ſylveſtris.* Eſpece de bouc ſauvage qui habite les Alpes de la Suiſſe & de la Savoie, ſur-tout près des *Glaciers.* Voyez ce mot. Il ſurpaſſe en grandeur le bouc domeſtique, décrit ſous le ſeul nom de *bouc.* Ses cornes ſont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc ſur le dos, très-fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences. Ses jambes ſont menues ; ſon poil eſt de couleur fauve.

Les bouquetins vont par petits troupeaux de douze ou quinze ; ils ſont ſi légers à la courſe, qu'ils paſſent facilement par-deſſus les rochers les plus eſcarpés. S'il leur arrive en ſautant de ſe précipiter, ils tombent ſur leurs cornes & ne ſe font aucun mal. Lorſqu'on chaſſe ces animaux ſur les montagnes, & qu'ils ſont au large, ils ſe ruent ſur les chaſſeurs ; mais lors, dit-on, qu'ils n'ont pas aſſez d'eſpace pour ſe tourner, ils perdent courage & ſe laiſſent prendre.

Les payſans de Suiſſe ſe ſervent dans leurs maladies du ſang de bouquetin comme d'un excellent ſudorifique : ils font même ſécher de ce ſang, le mettent dans des veſſies, & le vendent aſſez cher. Ce ſang eſt d'autant plus actif, que l'animal s'eſt nourri de plantes abondantes en parties volatiles. On en faiſoit autrefois plus d'uſage dans le traitement des pleuréſies ; mais aujourd'hui il n'eſt guere employé que par les gens

de la campagne qui craignent les ſaignées, & auxquels il réuſſit très-bien.

On trouve dans les *boucs ſauvages*, lorſqu'ils commencent à vieillir, une eſpece de *bézoard* : on dit que ſi l'on n'a pas ſoin de le retirer dès que l'animal eſt tué, il diſparoît par une prompte diſſolution. Quoique ce bézoard ſoit fort mou lorſqu'on le retire, il acquiert à l'air une grande dureté. *Voyez* BÉZOARD.

BOUCAGE, BOUCQUETINE ou PIMPRENELLE SAXIFRAGE & BLANCHE, *tragoſelinum.* C'eſt une plante qui pouſſe des feuilles dentelées, attachées le long d'une côte. Ses tiges rameuſes ſoutiennent de petites fleurs blanches en ombelles, nues ou ſans fraiſe, diſpoſées en fleurs de lys. A ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux. Il y en a pluſieurs eſpeces qui ſont apéritives, déterſives, vulnéraires & ſudorifiques. *Lémeri* dit que l'on trouve en certains lieux ſur les racines de la grande eſpece de boucage, des grains rouges qu'on a nommés *cochenille ſylveſtre* ou *cochenille de graine*, mais improprement. *Voyez* COCHENILLE. M. *Haller* obſerve qu'il y a une eſpece de *tragoſelinum* dans le Brandebourg, qui eſt remplie d'un ſuc bleu. L'eſpece commune étoit avec la mille-feuille, la plante favorite de *Stahl ;* il en tiroit une teinture vulnéraire & inciſive, dont il ſe ſervoit quand il falloit ranimer l'eſtomac & le ton des fibres.

BOUCARDE. Coquille bivalve appellée *cœur de bœuf.* Voyez ce mot.

BOUCHE. C'eſt cette partie de la tête qui eſt compoſée des levres, des gencives & des dents, du dedans des joues & du palais : toutes ces parties, excepté les dents, ſont tapiſſées d'une tunique glanduleuſe qui ſe continue ſur toute la ſurface interne des joues. Les glandes de cette tunique ſéparent une ſorte de ſalive qui ſert à entretenir dans la bouche l'humidité & la ſoupleſſe.

M. *Derham* obſerve que dans les animaux zoophages la bouche ou *gueule* eſt large & taillée profondément, pour briſer plus aiſément une nourriture dure, d'un gros volume & qui réſiſte. Dans ceux qui vivent d'herbes, elle eſt taillée moins avant & étroite. Celle des inſectes eſt très-remarquable : dans les uns elle eſt en forme de pinces pour ſaiſir, tenir & déchirer la proie ; dans d'autres elle eſt garnie de mâchoires & de dents pour ronger & arracher la nourriture, & pour traîner des fardeaux : dans quelques-uns elle eſt pointue pour percer & bleſſer cer-

tains animaux & sucer leur sang, ou pour perforer la terre & même le bois le plus dur, & jusqu'aux pierres même, afin d'y pratiquer des retraites & des nids pour les petits. La bouche ou *bec* des oiseaux n'est pas moins remarquable, étant fait en pointe pour fendre l'air, &c. *Voyez ce qui en est dit au mot* BEC.

BOUCLIER, *peltis*. Nom donné par M. *Geoffroi* à un genre d'insectes, à cause de leur forme qui imite assez celle des boucliers des Anciens. Les especes de ce genre different des cassides, parce que leur tête déborde & paroît au dehors, au lieu que dans les cassides la tête est tout-à-fait cachée sous le corcelet. Le caractere des boucliers est d'avoir les antennes de plus en plus grosses, en avançant de la base vers l'extrémité & en même temps perfoliées ou composées de lames transverses enfilées par le milieu, & d'avoir le corcelet assez plat & bien bordé, ainsi que les étuis. Les larves des boucliers ont six pattes, sont assez vives, brunes, dures, presqu'écailleuses, applaties & plus étroites vers la queue qu'à la tête. On les trouve dans les corps d'animaux morts & à moitié gâtés; c'est-là qu'elles se nourrissent, qu'elles croissent & qu'elles se métamorphosent; c'est aussi dans les mêmes endroits que l'on trouve souvent l'insecte parfait, qui se nourrit de ces charognes & y dépose ses œufs.

BOUE, *lutum*, est en général un amas d'ordures & de terre atténuées par le frottement des voitures, & détrempées par l'eau. La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celles des campagnes; aussi est-elle d'une couleur noirâtre & pesante. *Voyez* LIMON.

BOUFRON. *Voyez* SECHE.

BOUILLEROT. *Voyez* GOUJON.

BOUILLON BLANC, MOLÊNE, BON-HOMME, en latin *verbascum*. C'est une plante bisannuelle qui pousse une tige à la hauteur de quatre à cinq pieds, couverte d'une espece de coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses, blanches des deux côtés. Les fleurs sont disposées en rameaux, en rose, d'un beau jaune & à cinq étamines (M. *Deleuze* observe que la corolle des *verbascum* est monopétale, découpée en rosette un peu irréguliere, ou à cinq pieces inégales); il leur succede des coques ovales, terminées en pointe. Cette plante fleurit en Juin, Juillet, Août, le long des chemins.

Toute la plante est adoucissante, vulnéraire & détersive. Ses fleurs sont principalement employées dans les tisannes adoucissantes, les

dyssenteries, la colique & le tenesme. Ses feuilles pilées & réduites en une espece d'onguent avec de l'huile, sont excellentes dans les plaies récentes ainsi que les emploient les paysans. Son usage, tant interne qu'externe, est propre pour les hémorrhoïdes & les démangeaisons de la peau.

BOUILLON SAUVAGE. *Voyez* SAUGE EN ARBRE.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULEAU, *betula*. C'est un arbre qui vient assez haut lorsqu'on le laisse croître, & ce n'est qu'un arbrisseau lorsqu'on le tient en taillis. Il a plusieurs écorces. L'extérieure est épaisse, raboteuse, blanchâtre; la seconde est mince, lisse, luisante, unie. Quelques-uns ont pensé que les Anciens, avant le siecle d'Alexandre le Grand, & même depuis les Gaulois, se servoient de cette derniere & fine écorce comme de papier, sur lequel ils écrivoient ou gravoient leurs pensées avec un poinçon. Le bois du tronc est blanc; ses feuilles sont arrondies, pointues, dentelées à leur contour, un peu épaisses, odorantes, d'une saveur amere. Cet arbre porte des fleurs mâles & des fleurs femelles, séparées & attachées à différentes parties de l'arbre. Les fleurs mâles sont dispofées en forme de chaton sur un filet commun, & composées de petites étamines, savoir quatre dans chaque fleur, & trois fleurs sur un même calice. Les fleurs femelles paroissent sous la forme d'un cône écailleux. Les jeunes fruits poussent en même temps que les chatons & sur les mêmes branches, mais dans des endroits séparés. Chaque fruit contient dans sa maturité des semences applaties & aîlées.

Quoique le bouleau se plaise particuliérement dans les bonnes terres humides, il vient cependant aussi dans les terrains stériles: on l'a vu réussir dans des endroits où tous les autres arbres périssoient. *Linneus* fait mention du *bouleau nain* qui se plaît sur les hautes montagnes les plus arides de la Laponie, & n'exige presque aucun fond de terre. Il n'a qu'un à deux pieds de hauteur, & supporte bien le froid des hivers les plus rigoureux. Lorsque le bouleau de France est à la hauteur des taillis, on en fait des paniers, des corbeilles & des cerceaux pour les tonneaux & pour les cuves. Son bois est recherché pour faire des sabots. Tout le monde sait que l'on fait des balais d'un bon usage avec les jeunes branches de cet arbre. *Linder* donne une maniere de faire avec les feuilles de bouleau une couleur jaune propre à la peinture. Les feuilles du bouleau noir de la Laponie donnent une plus belle couleur que celles de notre pays. Les semences du *bouleau nain* servent de

nourriture aux *lémings*. Voyez ce mot. On peut retirer des chatons de cet arbre, une eſpece de cire, par un procédé ſemblable à celui qu'on emploie pour en retirer des graines de l'*arbre de cire*. Voyez ce mot.

Les Canadiens font avec l'écorce d'une eſpece de bouleau, de grands canots qui durent long-temps, & qu'ils appellent *pirogues*. En Suede & en Laponie on en couvre les maiſons, & l'on en fait des eſpeces de bouteilles. On peut vraiſemblablement attribuer cette eſpece d'incorruptibilité de l'écorce à la partie réſineuſe dont elle eſt remplie; auſſi les habitans des Alpes en font-ils des torches qui brûlent & les éclairent très-bien. En Norwege, l'écorce intérieure du bouleau ſert à tanner les peaux, & à faire des filets & des voiles pour des barques. Le bouleau blanc acquiert une telle groſſeur chez les Kamtſchadales, que l'on en conſtruit des chaloupes d'une ſeule piece. Le bouleau de ce pays eſt beaucoup plus rempli de nœuds & d'excroiſſances que ceux d'Europe. Les habitans ſe ſervent de ces nœuds pour faire des aſſiettes, des taſſes & des cuillers. Ils en font auſſi grand uſage de l'écorce, qu'ils dépouillent lorſqu'elle eſt encore verte, & après l'avoir coupé menue comme le vermicelle, ils en mangent avec le caviar ſec. Dans tous les villages de cette péninſule, on voit toujours les femmes occupées à hacher cette écorce avec leurs haches d'os ou de pierre. On la fait encore fermenter avec le ſuc ou la ſeve du même arbre, & cette boiſſon eſt fort de leur goût.

Sur la fin de l'hiver, le bouleau eſt plein de ſuc, & répand des larmes. *Van-Helmont* obſerve à ce ſujet une choſe curieuſe. Si on fait une inciſion à cet arbre près de la racine, la liqueur qui en ſort eſt de l'eau pure & inſipide: ſi, au contraire, on perce juſqu'au milieu une branche de la groſſeur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de ſaveur, qui eſt légérement acide & agréable: elle eſt vantée pour le calcul des reins & de la veſſie, & pour le piſſement de ſang. Il faut recueillir cette liqueur avant que les feuilles paroiſſent; car lorſqu'elles ſont venues, elle n'eſt plus ſi agréable: lorſqu'elle a fermenté, elle devient bonne à boire, & comme vineuſe; elle a une agréable odeur, & peut ſe conſerver une année dans des vaiſſeaux bien fermés, avec un peu d'huile par deſſus. Les Bergers ſe déſalterent ſouvent dans les forêts avec cette liqueur, ſortant des mains de la nature: un ſeul rameau, dit-on, donne quelquefois en un jour plus de huit ou dix livres de cette liqueur: on aſſure qu'elle enleve les taches du viſage, ſi on l'en

lave plusieurs fois par jour, & qu'on le laisse sécher sans l'essuyer.

BOULET DE CANON, *pekia fructu maximo globoso. Barr.* M. de Présontaine, *Mais. Rust. de Cayenne*, dit que la grosseur & la forme sphérique du fruit de cet arbre, lui a fait donner par les Créoles le nom de *boulet de canon.* L'écorce de ce fruit est épaisse, dure, jaunâtre, madrée de gris : la chair ou pulpe contient plusieurs noyaux qui font du bruit les uns contre les autres, en remuant le fruit lorsqu'il est desséché. Les Sauvages aiment ce fruit ; mais les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine. La feuille de cet arbre est lisse : sa nervure principale s'étend jusqu'à son extrémité ; les autres sont assez distantes entre elles, & obliques.

Pison dit qu'il y en a une autre espece que les Portugais nomment *setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, & qui seroit très-propre à faire des canots. *Voyez* la figure de l'arbre & du fruit dans l'*Appendix de Marcgrave, page 293.*

BOULETTE. *Voyez* GLOBULAIRE. On donne aussi le nom de boulette au *chardon échinope.* Voyez ce mot.

BOUQUETIN. *Voyez* BOUC SAUVAGE.

BOURAGINÉES, *borragines aut asperifoliæ.* Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes qui paroissent tenir un milieu entre les *apocins* & les *labiées.* La plupart sont herbacées & vivaces par leurs racines. Il y en a peu d'annuelles, & quelques-unes forment des arbres ou arbrisseaux qui quittent tous leurs feuilles dans l'année. Leurs racines sont rameuses & garnies de fibres : leurs tiges & branches sont rondes, les feuilles rudes au toucher : les fleurs sont hermaphrodites, complettes, monopétales, à cinq étamines & un pistil, & succédées par quatre semences. Ces plantes comprennent la *consoude*, la *cynoglosse*, l'*héliotrope*, la *pulmonaire*, la *buglose*, l'*herbe aux viperes*, le *gremil*, &c. *Voyez ces mots.* La plupart sont mucilagineuses, presque sans goût & sans odeur : étant desséchées, elles fusent comme le nitre sur les charbons ardens.

BOURDAINE ou BOURGENE, ou AUNE NOIR, *frangula.* C'est un grand arbrisseau du genre du nerprun, & qui croît principalement dans les lieux humides & les bois taillis. Il porte des fleurs en rose, auxquelles succedent des baies rondes, divisées par une rainure qui les fait paroître comme doubles, vertes d'abord, ensuite rouges & noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles sont d'un beau vert, assez semblables

à celles de l'aune, mais plus noirâtres, placées alternativement ſur les branches. Son écorce eſt noire en-dehors, d'un jaune ſafrané en-dedans. Le bois de cet arbre eſt blanc & tendre ; on le réduit en un charbon léger, fort ſec, & eſtimé le meilleur pour la fabrique de la poudre à canon.

Il eſt permis au Commiſſaire-Général des Poudres & à ſes Commis, de faire exploiter dans les bois du Roi & autres, tant de *bourdaines* qu'il leur plaît, depuis l'âge de trois ans juſqu'à quatre, & en quelque temps qu'ils le jugent à propos, après toutefois en avoir obtenu la permiſſion des Officiers des Eaux & Forêts, & avoir appellé les Gardes à la coupe.

Un quintal de ce bois, dit M. *Duhamel*, qui coûte à-peu-près quatre francs, ne produit que douze livres de charbon. Il y a des Provinces où les Cordonniers ne font point d'uſage d'autres bois pour les chevilles de ſouliers. La ſeconde écorce, ſur-tout celle de la racine de cet arbriſſeau, eſt amere, un peu gluante, apéritive, & employée par les gens de la campagne dans l'hydropiſie & les fievres intermittentes; elle purge lorſqu'elle eſt deſſéchée ; elle eſt émétique quand elle eſt verte. M. *Haller* dit qu'on peut tirer une huile de la graine de l'aune noire ; elle ſert à entretenir la lampe. Les baies de cet arbre, étant vertes, peuvent ſervir à teindre en vert des étoffes de laine. L'écorce teint en jaune.

BOURDON, *bombylius*. *Voyez à la ſuite du mot* ABEILLE, *l'article* des *Abeilles-Bourdons*.

BOURDONNEUR. Nom donné au *colibri*. Voyez ce mot.

BOURGEON. Ce n'eſt, à proprement parler, que la tige ou la branche de l'arbre en raccourci. Il ſe trouve placé de pluſieurs manieres différentes ſur les plantes. *Voyez aux mots* PLANTE, ARBRE, &c.

BOURG-ÉPINE. *Voyez* NERPRUN.

BOURRACHE, *borrago*. C'eſt une plante des plus uſitées en Médecine, & que l'on cultive dans preſque tous les jardins. Sa racine eſt blanche, de la groſſeur du doigt, d'une ſaveur viſqueuſe ; ſa tige eſt velue, creuſe, haute d'une coudée. Ses feuilles ſont d'un vert foncé, hériſſées de pointes fines & ſaillantes, oppoſées à la baſſe & alternes dans le haut : au ſommet des rameaux naiſſent des fleurs d'une belle couleur bleue, en roſe d'une ſeule piece, ſemblables à la molette d'un éperon : à ces fleurs ſuccedent quatre ſemences noires, ayant la figure d'une tête de vipere.

La bourrache, dit M. *Haller*, eſt naturellement viſqueuſe, & le lieu où elle prend naiſſance, lui procure des parties qui la rendent foiblement ſavonneuſe.

Le ſuc de bourrache clarifié, évaporé au bain marie, en conſiſtance de miel épais, eſt du nombre de ceux qu'on nomme extraits ſavonneux, parce qu'ils ſe diſſolvent en partie dans l'eſprit de vin. Le ſuc de bourrache, diſtillé à feu nud, ſe bourſouffle conſidérablement, donne un peu de flegme inſipide, qui eſt bientôt ſuivi d'un eſprit alkali volatil très-pénétrant; il paſſe enſuite une huile empireumatique fétide & peſante; il reſte un charbon fort léger qui ſe réduit aſſez difficilement en cendres; ces cendres leſſivées donnent un alkali fixe déliqueſcent; tel que le fourniſſent la plupart des végétaux; le charbon lui-même leſſivé avant l'incinération fournit beaucoup de nitre, quelque peu de ſel marin & un ſel alkali fixe déliqueſcent.

Il eſt clair, dit M. *Bucquet*, que de tous ces principes il n'y avoit dans le ſuc de bourrache que le flegme, la partie huileuſe, le nitre, le ſel marin, l'alkali fixe & la partie terreuſe. A l'égard de l'alkali volatil, il eſt le produit du feu qui l'a formé aux dépens de l'alkali fixe & de l'huile, puiſque ce produit, quoique très-volatil, ne paſſe qu'après le flegme, & quand la décompoſition eſt déjà avancée; d'ailleurs de quelque maniere qu'on opere pour ſéparer les ſels contenus dans le ſuc de bourrache, on n'y trouve jamais d'alkali volatil.

Cette plante diviſe les humeurs épaiſſes & groſſieres, rend le ſang plus fluide, rétablit les ſecrétions & excrétions, & eſt utile dans toutes les maladies où il faut éviter les remedes chauds. Les fleurs de bourrache ſont au nombre des fleurs cordiales; mais lorſqu'elles ſont ſeches, elles n'ont guere de vertu; auſſi dans l'hiver ordonne-t-on préférablement les racines de la bourrache, parce qu'étant fraîches elles ont toute leur vertu.

BOURRE. Nom donné au poil de pluſieurs quadrupedes, comme taureaux, bœufs, vaches, veaux, bufles, cerfs, chevaux, &c. On le détache par le moyen de la chaux ou on le raſe avec un long couteau, de deſſus leurs peaux ou cuirs, lorſqu'on les prépare dans les tanneries ou en mégie. La *bourre* ſert à garnir des ſelles, des bâts, des chaiſes, des tabourets, des banquettes, &c. *Voyez l'article* POIL.

Il y a auſſi la *bourre de ſoie:* c'eſt la *filoſelle* ou *fleuret*, c'eſt-à-dire

cette partie de la soie qu'on rebute au dévidage des cocons, mais qu'on a l'art de filer & de mettre en écheveaux comme la belle soie. On en fait des padoues, des ceintures, des lacets, du cordonnet, &c. *Voyez à l'article* VER A SOIE.

BOURSE A BERGER ou TABOURET, *bursa pastoris*. Cette plante croît naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes & déserts. Sa racine blanche & fibreuse pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles inférieures sont découpées comme celles du pissenlit; celles qui embrassent la tige sont plus petites, garnies d'oreilles à leurs bases. Ses fleurs sont petites, blanches, en croix, & naissent au sommet des rameaux : à ces fleurs succede un fruit applati, en forme de petite bourse; ce qui lui a fait donner le nom de *bourse à pasteur*.

Cette plante est mise par quelques Médecins au rang des rafraîchissantes & des vulnéraires astringentes; elle est regardée comme spécifique dans le pissement de sang : la plante pilée ou une tente de charpie trempée dans son suc, arrête les hémorrhagies des narines; la plante fraîche pilée & appliquée sur les plaies récentes, arrête le sang & prévient l'inflammation. Mais M. *Haller* regarde le tabouret comme l'astringent le plus foible de sa classe crucifere, & n'est, dit-il, point en usage.

BOUSIER ou BOUZIER, *copris*. Le caractere de ce genre d'insecte est d'avoir les antennes en masse à feuillets, & de n'avoir point d'écusson entre les étuis, à l'endroit de leur origine ou de leur attache avec le corselet. C'est par ce dernier caractere qu'ils different des scarabées proprement dits; outre ce caractere particulier, tous les insectes de ce genre ont un certain port que leur donnent leurs longues pattes, celles sur-tout de la derniere paire sont fort longues; en sorte qu'il semble que ces animaux soient montés sur des échasses: quelques especes ont une corne sur la tête, d'autres en ont deux; leur usage n'est pas aisé à déterminer, peut-être leur servent-elles pour s'enfoncer plus aisément dans les bouzes de vaches, les fientes d'animaux & les immondices les plus sales, où on les trouve ordinairement. C'est-là que ces insectes déposent leurs œufs, que leurs larves s'éclosent, croissent & s'y métamorphosent. On en distingue de plusieurs sortes, connues sous les noms de *capucin*, *hottentot*, *l'araignée*, &c.

BOUTARQUE ou POUTARGUE. Dans les pays méridionaux on donne ce nom à une préparation d'œufs de poiſſon. *Voyez à l'article* MUGE.

BOUT DE PETUN, *crotophagus*. Genre d'oiſeau dont on diſtingue deux eſpeces que l'on trouve à Cayenne. La premiere eſpece de ces oiſeaux eſt de la groſſeur d'un geai, & l'autre comme un merle. Le plumage eſt d'un noir violet, bordé de vert. Le bec eſt court & comprimé : on diſtingue ſur la mâchoire ſupérieure quelques plumes ſemblables à du crin. Ces oiſeaux, dit-on, vivent en famille, & font leur nid dans les haies ; ce nid eſt aſſez grand pour contenir cinquante œufs qu'ils couvent de concert enſemble.

BOUSSEROLE. *Voyez* RAISIN D'OURS.

BOUTIS. Eſpece de rat ſauvage de la Côte d'Or en Afrique, très-eſtimé chez les Negres par le goût exquis qu'ils trouvent à ſa chair, mais très-redoutable en revanche par le dommage incroyable qu'il cauſe à leurs magaſins de millet & de riz ; dans une ſeule nuit, un ſeul de ces animaux fait dans un champ de blé le même ravage que cent rats : non content de manger au point de mourir, ce dévaſtateur renverſe & détruit tout ce qui n'a pu être la proie de ſa gourmandiſe.

BOUTON D'ARGENT. Nom donné à la ptarmique à fleurs doubles.

BOUTON DE MER. Nom que l'on donne à l'*ourſin*. Voyez ce mot.

BOUTON D'OR & BOUTON BLANC. *Voyez* IMMORTELLE & PTARMIQUE.

BOUTON & BOURGEON. *Voyez ces mots dans le tableau alphabétique, &c. de l'article* PLANTE.

BOUVIER. *Voyez* GOBEUR DE MOUCHES.

BOUVIER ou PETEUSE, *bubulcula*. Eſpece de poiſſon de riviere du genre des carpes, couvert de grandes écailles de couleur argentine, perlée, quoique ſe tenant communément dans la vaſe ; long de trois à quatre doigts, plat & large d'un bon pouce ; ſa gueule eſt petite, ſans dents ; ſa queue eſt fourchue & rougeâtre. On l'eſtime apéritif & bon à manger. Les Picards l'appellent *roſiere*.

BOUVREUIL ou PIVOINE, *pyrrhula*. Genre d'oiſeau un peu plus gros que le moineau appellé *pierrot*, & que ſes couleurs mâles &

foncées rendent agréable : le dessous du cou & le dos sont de couleur cendrée, très-légérement teinte de roux. Le mâle a toute la poitrine d'une belle couleur rouge ; son bec est noir, court, fort ; la base du bec inférieur est contournée en forme de croissant, & recouverte de la piece supérieure qui déborde un peu. Ses ongles sont noirs, & ses pieds bruns.

Cet oiseau, pendant le printemps, fait un grand dégât dans les vergers ; il aime beaucoup les premiers boutons qui précedent les feuilles & les fleurs des pommiers, poiriers, pêchers & autres arbres, auxquels il cause de grands dommages. On l'éleve facilement en cage : il est susceptible d'une belle éducation ; il apprend, sans beaucoup de peine, à imiter le son de la flûte, & à répéter des airs. Son chant est agréable, mais cependant moins que celui de la *linotte*. On dit que la femelle chante aussi bien que le mâle : si cela est vrai, c'est une des exceptions que la Nature se plaît à mettre aux regles générales, pour répandre plus de variétés dans ses productions.

Des Auteurs font mention du *bouvreuil noir*, du *bouvreuil blanc*, du *bouvreuil jaunâtre d'Hambourg*, & qui vit d'insectes ; c'est le *grimpereau d'Hambourg*, *d'Albin*. Il y a aussi des bouvreuils étrangers à l'Europe : on en trouve de noirs dans le Mexique & en Afrique, de bleus dans le Brésil & la Caroline, de violets à Bahama, & de hupés en Amérique.

BOYAUX. Nom donné aux intestins. Il y a des animaux dont les *boyaux* sont utiles dans le Commerce, après avoir été préparés par les *Boyaudiers*. Tout le monde connoît les cordes de violon, de basse & d'autres instrumens de Musique. Voyez la maniere dont les Ouvriers s'y prennent pour fabriquer les cordes à boyau, à la fin de l'article AGNEAU, & dans le *Diction. des Arts & Métiers*.

BRACELETS, *armillæ*. On voit dans les Cabinets ces ornemens des Anciens : ils paroissent avoir été du goût de presque toutes les Nations. On les a portés autrefois au haut du bras, quelquefois aussi on mettoit de semblables anneaux aux jambes. Ils ont été des marques arbitraires d'honneur ou d'esclavage ; c'étoient quelquefois des récompenses de la valeur. Il y en a eu de fer, d'ivoire, d'argent, de cuivre jaune & de lames d'or. On a trouvé à Store, près de l'Isle Adam, dans un endroit appellé le *camp de Jules César*, des squelettes humains qui avoient encore des hausse-cols, des bracelets & des anneaux d'un cuivre comme doré,

où l'on ſuſpendoit des bulles d'or ou d'argent. Les Sauvages en ont de coco ou de coquilles. On ſait que le goût du luxe & de la parure n'eſt pas moins vif chez les Sauvages que parmi les hommes policés. N'a-t-on pas vu des peuples barbares vendre leurs parens, même leurs peres, leurs meres, leurs femmes & leurs enfans pour poſſéder des bracelets de verrerie ? &c.

BRADYPE. *Voyez* PARESSEUX.

BRAI. *Voyez* POIX LIQUIDE *aux articles* PIN & SAPIN. Le brai ſec eſt l'*arcançon*.

BRANCHES. *Voyez ce mot dans le tableau alphabétique*, &c. *à l'article* PLANTE.

BRANC-URSINE. *Voyez* ACANTHE.

BRASIL. Les Mineurs Anglois donnent ce nom à une marcaſſite ſouvent lamelleuſe, mais unie & ſemblable au laiton ou au cuivre jaune. *Voyez* MARCASSITE.

BRASSICAIRES. Ce ſont les papillons du chou. *Voyez* CHENILLE DU CHOU.

BRÉANT ou BRUANT. Oiſeau de la groſſeur du *pinſon*, dont le chant eſt fort agréable. Les mâles ſont preſque tous d'un vert jaunâtre, à l'exception de quelques parties des aîles & de la queue, leurs jambes ſont d'un rouge couleur de chair. La femelle tire ſur le gris, & pond quatre ou cinq œufs. Le bréant eſt un de ces oiſeaux qui, par ſon éducation privée, eſt admis dans l'intérieur de nos maiſons. Son chant répand la gaieté dans nos appartemens. On éleve cet oiſeau facilement en cage, en le nourriſſant de *navette* & de *chenevi*.

BREBIS. *Voyez* BÉLIER.

BRÉCHITE ou GOUPILLON DE MER. M. *Guettard* donne ce nom à un foſſile qui pourroit être regardé comme une ſorte d'arroſoir marin, mais d'une eſpece ſinguliere. Le caractere générique de ce polypite ou polipier foſſile, eſt d'être d'une figure conique, & d'être percé de trous en ſon ſommet, d'avoir des crêtes circulaires & des ſtries longitudinales.

BREHAIGNE. Mot populaire qui exprime que la biche ou un autre individu femelle, n'engendre point.

BRÊME, *brama*. Poiſſon du genre de *carpes*, mais plus applati, dont la tête eſt petite & le corps a plus de largeur perpendiculaire. Son dos eſt arqué & aigu; la ligne latérale eſt courbe. La nageoire du dos, dit M. *Deleuze*, a douze rayons; celle de l'anus en a vingt-ſept. Ce poiſſon ſe

plaît dans les lacs remplis de fange & à l'embouchure de la Seine. Sa chair eſt molle, graſſe : il y a des gens qui la trouvent bonne.

On pêche dans l'Elbe trois eſpeces différentes de brêmes, parmi leſquelles il y en a une dont la chair eſt d'un très-bon goût. La premiere eſpece de ces brêmes ſe plaît plus dans les étangs & les réſervoirs, que dans les rivieres, mais dans les endroits où il y en a trop, les *carpes* ne profitent pas.

BRÊME DE MER ou BRAME. Poiſſon de mer qui ne s'écarte guere du bord, & qui eſt environ de la longueur d'une coudée. Ce poiſſon eſt très-bon à manger, ainſi que la *brême Chinoiſe.* L'une & l'autre paſſent pour être des eſpeces de *dorades*. Voyez ce mot.

Les Hottentots pêchent beaucoup de ces brêmes, qu'ils prennent rarement dans le filet, mais ſeulement lorſque la tempête les fait venir par bandes ſur le rivage. Les Pêcheurs Européens & Hottentots les font venir auprès de l'hameçon en ſifflant & faiſant grand bruit.

A l'occaſion de la *brême de mer*, on lit dans l'*Hiſtoire générale des Voyages*, qu'un Matelot voulant prendre un poiſſon qu'il croyoit être une brême, l'avoit à peine touché, qu'il pouſſa un grand cri, ſe plaignant d'avoir perdu l'uſage de la main. Un autre ſe moquant de lui, & preſſant ce poiſſon du pied qu'il avoit nud, ſa jambe demeura auſſi-tôt ſans mouvement. Lorſque cet engourdiſſement fut paſſé, quelques mauvais plaiſans appellerent le Cuiſinier qui étoit ſous le pont du vaiſſeau, & lui dirent de prendre ce poiſſon pour le préparer ; il le prit des deux mains & le laiſſant tomber auſſi-tôt, il s'écria, en gémiſſant, qu'il ſe croyoit attaqué d'une paralyſie. Si ce poiſſon n'étoit pas une eſpece de torpille, il faudroit dire que la *torpille* n'eſt pas le ſeul poiſſon qui produiſe cet effet ſingulier. Voyez, *au mot* TORPILLE, la maniere dont on rend raiſon de ce phénomene. *Voyez auſſi* ANGUILLE DE CAYENNE.

BRESILLET. *Voyez à l'article* BOIS DE BRÉSIL.

BRINDONES. Fruit qui croît aux Indes Orientales, & dont les Portugais ont fait pendant long-temps un commerce aſſez conſidérable, ſa pulpe étant d'uſage en teinture, & ſon écorce ſervant à la confection du vinaigre de ce pays. Le brindones eſt rougeâtre en dehors, & d'un rouge de ſang en dedans. Il conſerve toujours ſa couleur intérieure, ainſi que ſon goût, qui eſt aſſez âcre ; mais à meſure qu'il mûrit, il devient noirâtre à l'extérieur. On en mange quelquefois, mais rarement. *Ray, Hiſt. Plant.*

BRISE-OS. *Voyez à l'article* CHIENDENT. On a donné auſſi le nom de *briſe-os* à l'oiſeau *orfraye*. Voyez ce mot.

BRISSOIDES ou BRISSITES. Nom donné à un genre d'ourſin devenu foſſile. *Voyez l'article* OURSIN.

BROCARD DE SOIE. Nom donné à une coquille du genre des *rouleaux*. Sa couleur eſt gris de lin nué de couleur de chair, à bandes longitudinales de taches d'un rouge-brun, en forme de réſeau, & à deux zones de grandes taches de même couleur. Sa tête eſt applatie, & les orbes en ſont un peu tuberculeux. *Voyez* ROULEAUX.

BROCHET, *lucius*. Poiſſon de lacs, d'étangs & de rivieres. Il eſt remarquable par ſa tête longue, de figure ſinguliere, applatie dans ſa partie antérieure depuis les yeux juſqu'au bout du bec, de forme quarrée & percée de petits trous. Sa mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, & armée de petites dents très-aiguës, il n'y en a point à la ſupérieure, mais il y en a deux rangs ſur le palais. Le ventre du brochet eſt évaſé & large. Il a le dos obſcur, la queue fourchue, la ligne latérale aſſez droite, ſon ventre tacheté de points blancs & luiſans, ſes yeux enfoncés dans leur orbite.

M. *Deleuze* obſerve que le brochet eſt du genre des poiſſons à nageoires molles: celle du dos eſt placée tout près de la queue, & il a quatorze côtes à la membrane des ouies.

Ce poiſſon n'aime nullement les eaux ſalées; il ne ſe trouve que rarement aux embouchures des rivieres, à moins qu'il n'y ſoit porté par l'impétuoſité de l'eau; alors il devient maigre & ſec. Il eſt très-vorace, détruit les autres poiſſons, ſuit les carpes dans le temps où elles fraient, pour avaler leur frai. Ces poiſſons ſont ſi carnaſſiers, qu'ils s'efforcent d'avaler d'autres poiſſons preſqu'auſſi gros qu'eux; ils commencent par la tête, & ils attirent peu-à-peu le reſte du corps, à meſure qu'ils digerent ce qui eſt dans leur eſtomac. On a vu de ces poiſſons d'égales forces vouloir ſe dévorer l'un l'autre, & venir expirer tous les deux ſur le rivage, l'un dans la gueule de l'autre. Le brochet avale avidement la grenouille & même le crapaud; mais il revomit ce dernier, ainſi qu'on en a fait l'expérience. On dit qu'il n'attaque point les groſſes *perches*, parce qu'elles ſont armées d'aiguillons qu'elles hériſſent; mais d'autres aſſurent qu'il les prend en travers, & les ſerre juſqu'à les étouffer.

La femelle, lorſqu'elle veut jeter ſon frai, s'éloigne, dit-on, du lieu où elle a coutume de demeurer, de peur que ſes œufs ne ſoient dévorés

par d'autres brochets: ce qui paroît aſſez vraiſemblable, vu que les mâles des autres poiſſons pourſuivent les femelles qui ſont prêtes à mettre bas, pour en avaler les œufs auſſi-tôt qu'ils ſont jetés.

Dans bien des pays on ſe garde bien, lorſqu'on empoiſſonne un étang, d'y jeter du brocheton ; car il s'en trouve toujours aſſez ſans qu'on y en ait mis. On croit que cela vient de ce que les œufs de brochet ſe collent aux pattes ou aux cuiſſes du héron, s'en détachent enſuite lorſqu'il vient à la pêche dans un étang, & le peuplent ainſi de frai de brochets. On eſt dans l'uſage, dans certains pays, d'enfermer les brochets dans des caiſſes de bois qu'on laiſſe flotter ſur les étangs, & dans leſquelles on les engraiſſe en leur jetant de la nourriture.

Le brochet eſt ruſé, il ſe tient comme à l'affut contre le courant de l'eau, & lorſqu'il apperçoit quelque proie, il ſe jete deſſus avec avidité. On dit que ce poiſſon vit très-long-temps : on cite pour preuve celui que *Frédéric II* jeta dans un étang avec un anneau d'airain ; on aſſure que ce brochet fut retrouvé deux cents ſoixante-deux ans après ; mais ce récit a bien l'air d'une fable. Le brochet eſt auſſi un des poiſſons qui entend le mieux. On en a vu dans le vivier du Louvre, du temps de *Charles IX*, qui, quand on crioit *lupule*, *lupule*, ſe montroit & venoit prendre le pain qu'on lui jetoit.

Les brochets different entr'eux pour la grandeur & pour la couleur, ſuivant l'âge & les lieux; il n'eſt pas rare d'en voir qui ont juſqu'à deux ou trois coudées de longueur. M. *Darcy* nous a dit avoir vu chez le Prince *Lobkovitz* en Bohême, deux brochets qui peſoient chacun cinquante livres, & qui furent ſervis ſur la table de S. A. S. Monſeigneur le Prince *de Conti*. On a trouvé quelquefois des *tænia* attachés aux inteſtins de ce poiſſon.

On appelle le petit brocheton, *lanceron* ou *lançon ;* le moyen, celui qui eſt gros comme le poing, *brochet* ou *poignard ;* & le gros, qui a plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *brochet carreau.*

La fécondité de ce poiſſon eſt merveilleuſe : on a compté dans un brochet femelle juſqu'à cent quarante-huit mille œufs. Ces œufs excitent des nauſées & purgent violemment : auſſi les gens du peuple s'en ſervent-ils quelquefois pour ſe purger.

La chair du brochet eſt ferme ; ceux des lacs & des grandes rivieres ſont les plus eſtimés. On les prépare de pluſieurs manieres, au

court-bouillon ;

court-bouillon, à la ſauce d'anchois & à la Polonoiſe ; on les frit, on les met en ragoût ou on les farcit. Il y a des brochets, ainſi que quelques autres poiſſons, auxquels on a trouvé en même temps des œufs & une laite, d'où l'on peut conclure qu'ils ſont hermaphrodites. Comme ce poiſſon eſt fort vorace, & que par conſéquent il court beaucoup, la pêche en eſt fort facile; il ſe prend de lui-même dans les filets, ou mord à l'hameçon.

On emploie en Médecine les mâchoires & la graiſſe de brochet : cette derniere eſt fort en uſage dans bien des pays, & on en oint la plante des pieds pour détourner les catarrhes & pour appaiſer la toux. La mâchoire inférieure, eſt, dit-on, ſpécifique dans la pleuréſie. Ces mâchoires ont donné le nom aux *pillulæ de mandibula lucii.*

BROCHET DE MER. *Voyez* BÉCUNE.

BROCHET DE TERRE. Nom donné à une eſpece de lézard des Antilles. Il reſſemble un peu au brochet de riviere : il a quinze pouces de long, & eſt de couleur griſe argentée : il fait beaucoup de bruit pendant la nuit. Il habite les rochers. N'eſt-ce point une eſpece de *ſalamandre ?* Voyez ce mot.

BROCOLI. *Voyez à l'article* CHOU-FLEUR.

BRONTIAS. Pierre fort célebre chez les Anciens, qui la nommoient auſſi *batrachite* & *chelonite.* Ils prétendoient, mais ſans aucun fondement, qu'elle tomboit des nuages avec la grêle. Le *brontias* n'eſt qu'une pyrite ſulfureuſe martiale, brunâtre à l'extérieur, ſtriée du centre à la circonférence. Il y en a de différentes groſſeurs. *Voyez l'article* PYRITES.

BROU. C'eſt ainſi qu'on appelle la coque verte de la noix. *Voyez à l'article* NOYER.

BROUILLARD. Eſpece de météore compoſé de vapeurs & d'exhalaiſons, que la chaleur des rayons du ſoleil éleve inſenſiblement de la ſurface de la terre & des eaux, & qui retombent enſuite lentement de la région de l'air, enſorte qu'elles y paroiſſent comme ſuſpendues.

Les brouillards ne ſont le plus ſouvent compoſés que de parties aqueuſes, alors ils n'ont point de mauvaiſe odeur, & ne ſont point nuiſibles à la ſanté ; mais quelquefois ils ſont mêlés d'exhalaiſons, comme cela eſt aſſez ordinaire dans les pays ſulfureux & marécageux ; alors ils ont une mauvaiſe odeur, & ſont très-mal ſains. Selon M.

Bourgeois, les brouillards froids & glacés de l'hiver ſont preſque toujours nuiſibles à la ſanté, quoiqu'ils ne ſoient point chargés d'exhalaiſons ſulfureuſes & putrides, parce qu'ils diminuent & ſuppriment en partie la tranſpiration inſenſible. Lorſqu'ils durent pluſieurs ſemaines, on voit ordinairement régner à leur ſuite des maladies épidémiques très-dangereuſes. Lorſque le brouillard eſt compoſé d'exhalaiſons, & qu'il eſt tombé, on trouve quelquefois ſur la ſurface des eaux une pellicule rouge, & même aſſez épaiſſe.

En général les brouillards ſont plus fréquens en hiver qu'en aucun autre temps, & plus ſenſibles le ſoir & le matin : lorſqu'ils paroiſſent, l'air eſt calme & tranquille, mais ils ſe diſſipent dès que le vent vient à ſouffler.

Quand les années ſont pluvieuſes, il tombe ſouvent en France des brouillards gras, que l'on croit cauſer aux blés la maladie que l'on nomme *nielle*. Le *ſeigle* ſur-tout ſe corrompt à un tel point, que le pain dans lequel on en met, occaſionne quelquefois la gangrêne. *Voyez au mot* Blé l'article des maladies du blé, ainſi qu'au mot *Seigle* les maladies de ce grain.

Les brouillards ne ſont que de petits nuages placés dans la plus baſſe région de l'air, & les nuages ne ſont que des brouillards qui ſe ſont élevés plus haut.

Les objets qu'on voit à travers le brouillard, paroiſſent plus grands & plus éloignés : effet produit par la réfraction de la lumiere. Si le brouillard eſt fort délié & diſperſé dans une grande étendue de l'atmoſphere, on peut alors enviſager le ſoleil à nud ſans en être incommodé ; mais alors cet aſtre paroît pâle, tandis que le reſte de l'atmoſphere eſt bleu & ſerein. Les Matelots donnent le nom de *brume* au brouillard qui ſe voit ſur mer.

BROUSSIN D'ERABLE. *Voyez* Erable.

BRUANT, *emberiza*. Genre de petit oiſeau à quatre doigts, trois devant & un derriere, le bec conique & aigu, la mâchoire ſupérieure eſt intérieurement armée d'un petit tubercule oſſeux, qui ſert à ces oiſeaux pour briſer les graines dont ils ſe nourriſſent. Le *bruant commun* fait ſon nid à terre, & eſt plus jaunâtre que ſa femelle. Il y a encore le *bruant de haie*, *emberiza ſepiaria*, & le *bruant des prés ;* leur queue eſt quelquefois fourchue. Le *bruant du Canada* eſt quelquefois tout bleu ; celui du Bréſil eſt jaunâtre ; celui de Saint-Domingue eſt

olivâtre ; mais celui de Surinam eſt d'un gris tacheté de rouge. M. *Briſſon* place les ortolans dans le genre du bruant. *Voyez* ORTOLAN.

BRUCHE, *bruchus*. Genre d'inſecte coléoptere, à antennes filiformes, dont le corcelet & le corps ſont arrondis en boſſe. On trouve ces inſectes dans les tas de feuilles ſeches, dans le foin & dans les herbiers, même dans les animaux conſervés dans les cabinets des Curieux. On en trouve une eſpece qui n'a point d'aîles, mais dont les étuis ſont réunis & immobiles. La chryſalide de la bruche eſt fine & ſoyeuſe.

BRUGNON ou BRIGNON. C'eſt une eſpece de pêche. *Voyez* PÊCHER. Dans le commerce de l'Epicerie on donne le nom de *brugnoles* à des prunes de Provence ſéchées au ſoleil : elles nous viennent dans des boîtes à confitures. *Voyez à l'article* PRUNIER.

BRUIA & CALI, ou CALIE. Oiſeaux envoyés de Madagaſcar à M. *de Buffon :* le premier eſt la femelle, & le dernier, le mâle. Par leur petiteſſe ils ſe rapporteroient à notre *écorcheur d'Europe ;* cependant ils en different aſſez pour être regardés comme oiſeau d'une eſpece différente.

BRUINE, eſt une petite pluie fort fine qui tombe très-lentement. Lorſqu'il ne fait point de vent, la peſanteur ſpécifique de ces petites gouttes d'eau n'eſt preſque pas différente de celle de l'air, ſur-tout quand la diſſolution de la nuée commence par le bas. *Voyez* PLUIE.

BRULEBEC. *Voyez* SCANDEBEC.

BRULOT. A la Louiſiane on donne ce nom aux *chiques* & aux *bêtes rouges*. Voyez ces mots.

BRUMAZAR eſt, ſelon *Beccher*, une matiere onctueuſe, formée par les vapeurs & exhalaiſons ſulfureuſes & mercurielles qui viennent des entrailles de la terre, & qui miſes en mouvement par une chaleur continuelle, s'uniſſent étroitement. Cet Auteur dit que perſonne ne veut admettre pareille choſe dans les métaux, quoiqu'on l'y apperçoive clairement : c'eſt, ſelon lui, la matiere premiere des métaux, & le ferment qui les conduit à la perfection. *Voyez l'article* MÉTAUX *& celui de* MINES.

BRUME. *Voyez* BROUILLARD & VER A TUYAU.

BRUN-ROUGE. C'eſt le nom que l'on donne à une eſpece d'ochre ferrugineux, & dont on fait uſage dans la Peinture, ſoit à l'huile, ſoit en détrempe. *Voyez* OCHRE.

BRUNELLE, *brunella.* Plante qui croît dans les prairies, ainſi que la *bugle*, de laquelle elle differe peu au premier aſpect. Mais la différence eſt facile à ſaiſir par la fleur, qui dans la brunelle eſt d'une ſeule piece en gueule, & dont la levre ſupérieure eſt en caſque; au lieu que dans la *bugle*, à la place de la levre ſupérieure, il n'y a que des dentelures; M. *Deleuze* dit auſſi que les filets des étamines ſont fourchés par le haut en deux petits filets, dont l'un porte l'anthere. Le nom de cette plante dérive de l'Allemand, dit M. *Haller*, & indique que ſon infuſion eſt bonne dans les maux de gorge; elle a auſſi la propriété de raffermir les dents vacillantes par la ſalivation mercurielle. Elle eſt employée dans les dyſſenteries & autres excrétions ſanguines. Ses autres propriétés ſont les mêmes que celles de la *bugle*. Voyez ce mot.

BRUNETTES. Nom que les Curieux donnent à quelques eſpeces de coquillages de la famille des rouleaux. *Voyez ce mot.*

BRUSC. *Voyez* Genêt épineux.

BRUTE. C'eſt la *bête*. Voyez ce mot.

BRUYERE, en latin *erica.* C'eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; les unes s'élevent très-peu, les autres s'élevent en petits arbriſſeaux. Les bruyeres fleuriſſent vers les mois de Juin & Juillet, & font voir de petites fleurs en cloche fort jolies, & diverſement colorées ſuivant les eſpeces. Elles ſont à huit étamines, dit M. *Deleuze;* le calice eſt à quatre feuilles, & la corolle monopétale partagée plus ou moins profondément en quatre quartiers. Leur piſtil devient dans la ſuite un fruit ordinairement arrondi, qui s'ouvre en quatre parties. Il eſt plus ſouvent partagé en quatre loges, & il renferme des ſemences aſſez petites.

Les bruyeres croiſſent naturellement dans les lieux ſecs, les landes & les forêts. On dit que le miel que les abeilles recueillent ſur les fleurs de bruyere, eſt jaune, ſyrupeux & peu eſtimé. Ces plantes & toutes celles dont la fleur eſt en cloche, fourniſſent aux mouches d'abondantes récoltes, parce que la liqueur mielleuſe y eſt mieux réunie, & s'évapore peut-être moins. Lorſque les *vers à ſoie* ſont prêts à ſe métamorphoſer, on leur préſente de petites bottes de bruyere, ſur leſquelles ils filent leur coque. En Italie on choiſit les rameaux de bruyere les plus petits & les plus ſouples pour en faire des balais. C'eſt de-là que les Marchands Vergettiers de Paris les tirent comme les meilleurs qui ſoient à leur uſage. On regarde les feuilles & les fleurs de bruyere

comme diurétiques, propres à chasser les sables & les petits calculs des reins & de la vessie ; on les applique aussi sur les morsures venimeuses. L'eau distillée de cette plante est estimée opthalmique, & bonne pour les inflammations des yeux. On donne aussi le nom de bruyere à la *Camarigne*. Voyez ce mot.

BRYONE ou COULEUVRÉE, *bryonia*. Il y en a deux especes, dont l'une porte des baies rouges & l'autre des baies noires. La premiere, dont on fait plus d'usage, a une racine plus ou moins grosse, dont la substance est marquée par des cercles, une saveur âcre, désagréable, & une odeur fétide. Cette plante pousse des tiges grimpantes, garnies de mains ou de longs filets tortillés, à l'aide desquels elle s'attache sur les haies. Les feuilles ressemblent un peu à celles de la vigne, mais elles sont plus petites & un peu rudes; des aisselles des feuilles sortent des fleurs d'un blanc verdâtre, en forme de bassin, découpées en cinq parties. Il y a deux especes de ces fleurs ; les unes plus grandes, qui ne sont point fertiles, & d'autres plus petites, auxquelles succedent des baies de la grosseur d'un pois, rouges lorsqu'elles sont mûres, pleines d'un suc qui excite des nausées.

La racine a la forme d'un navet, & a un goût âcre ; c'est pourquoi quelques-uns la nomment le *navet du diable*. Des Charlatans & des Bateleurs se servent de cette racine pour en faire des especes de figures monstrueuses, qu'ils mettent quelques jours dans le sable sec, & qu'ils vendent ensuite pour des *mandragores*. Voyez ce mot. On a prétendu que cette racine étant fraîche, dissout puissamment la pituite tenace ; mais c'est un purgatif âcre trop violent : on dit encore qu'étant tempérée par la crême de tartre, elle étoit utile dans l'hydropisie, &c. cependant cette racine, mangée même en petite quantité, est un poison. M. *Morand*, réfléchissant sur la nature de ce poison dont il avoit vu des effets funestes, a examiné cette racine, & lui a trouvé beaucoup d'analogie avec celle du *manioc*, dont on retire, quoiqu'elle soit un poison, la *cassave* qui est une espece de pain. Il a fait macérer cette racine, & en a retiré par la macération une espece d'amidon ramassé en grumeau, qui, traité & préparé de la même maniere que le *manioc*, lui a donné un pain ou galette semblable à la *cassave*. Voyez la maniere de préparer la *cassave* au mot *Manioc*. Après la macération de la racine il ne reste que le squelette isolé de tout le parenchyme, qui étoit renfermé dans le lacis réticulaire. Il résulte de ces expériences, qu'il n'est

pas impossible d'enlever le mauvais goût & le poison que contiennent ces plantes, pour s'approprier les parties amidonnées, qui dans des temps fâcheux pourroient devenir une nourriture douce & succulente. Il en résulteroit un avantage considérable par la facilité avec laquelle ces plantes croissent spontanément : la culture les dépouilleroit peut-être de leur amertume & de leur qualité vénéneuse. M. *Baumé* a prouvé aussi par des expériences, que la fécule que l'on retire de la *bryone*, dégagée de son suc par la filtration & par le lavage, fournissoit une matiere fort analogue à l'amidon. La racine de *bryone* appliquée extérieurement produit des vessies. La racine de *bryone* à baies rouges est, selon M. *Bourgeois*, très-efficace dans les sciatiques & rhumatismes invétérés. On pile cette racine dans un mortier avec un quart de son poids de beurre frais, & on en frotte la partie malade trois à quatre fois de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures; elle fait lever de petites vessies qui rendent beaucoup de sérosités âcres. Le *sceau de Notre-Dame*, ou la *racine vierge*, est, selon quelques-uns, une espece de *bryone;* mais, suivant M. *Haller*, le *sceau de Notre-Dame* n'a rien de commun avec la *bryone*, qui est de la classe des *cucumeracées*, classe naturelle & très-bien déterminée. *Voyez ces mots.*

BUBALE, *bubalus.* Espece d'animal qui tient pour la forme de celle de la vache & de celle du cerf; sa tête est armée de cornes, mais elles lui deviennent en quelque sorte inutiles; car cet animal est si timide, qu'il n'a d'autre ressource que la fuite pour éviter les bêtes féroces; il est très-léger à la course. On prétend que c'est le même animal que la vache de Barbarie dont a parlé M. *Perrault* dans les Mémoires de l'Académie. *Voyez* VACHE DE BARBARIE. M. *Pallas* range le *bubale* parmi les antilopes *lyri-cornes.* Voyez à l'article *Gazelle.*

BUCARDITE, est la coquille bivalve appellée *cœur de bœuf*, & devenue fossile.

BUCAROS ou BARROS. Il est dit dans l'Encyclopédie, qu'on donne ce nom en Espagne & en Portugal à une espece de terre sigillée, ou bolaire & rouge, qui se trouve dans ces pays, notamment dans le voisinage de la ville d'Estremos, dans la Province d'Alentejo. *Voyez* TERRE SIGILLÉE, *& l'article* BOLS.

On attribue à cette terre beaucoup de propriétés & de vertus; elle est fort styptique & astringente; on la dit bonne dans plusieurs maladies,

on prétend que c'est un excellent antidote contre toutes sortes de poisons. Les Dames Espagnoles se sont fait une telle habitude de mâcher & de prendre continuellement du *bucaros* (les François prononcent *boucaro*) qu'on prétend que la pénitence la plus févere que les Confesseurs de ce pays-là puissent imposer à leurs pénitentes, est de s'en priver seulement pendant un jour, soit que les vertus qu'on lui attribue les déterminent à en prendre si opiniâtrement, soit que la force de l'habitude la leur rende nécessaire.

Le vin conservé dans des vases faits de cette terre, en prend le goût & l'odeur qui sont assez agréables. Il en est de même de l'eau; mais quand on l'y verse, il se fait une espece de bouillonnement & d'effervescence; & si elle y séjourne quelque temps, elle en sort à la fin, parce que la matiere de ces vases est très-poreuse & spongieuse.

BUCCIN, *buccinum*. Genre de coquilles de mer univalves, & nommées ainsi à cause de leur ressemblance avec une trompette. Le caractere distinctif de ce genre de coquilles, est d'être contourné en volute, à plusieurs spirales, dont la plus basse est beaucoup plus grande que les autres; ce qui les rend grosses par le milieu. Un autre caractere, c'est d'avoir l'ouverture de la coquille ou bouche, large, peu garnie de dents, ou entiere ou échancrée, ou terminée par une espece de queue plus ou moins alongée (cet alongement produit par le noyau, s'appelle le *bec de la coquille*, & ce bec est souvent recourbé & creusé en gouttiere), en quoi il differe des *pourpres*, dont l'ouverture est ronde; il differe aussi des *murex*, en ce que sa coquille n'est point couverte de pointes proprement dites. En perçant le petit bout de cette coquille, on s'en sert comme d'un cor ou d'une trompette pour se faire entendre de loin. Les Anciens disoient *buccinum dare*.

Quoique l'on fasse trois familles des *buccins*, des *murex* & des *pourpres*, par rapport à la figure extérieure de leurs coquilles, l'animal qui les habite est presque entierement le même; ils ont tous la propriété de donner une liqueur semblable à celle que les Anciens tiroient de la pourpre.

On distingue les buccins en buccins à bouche entiere & sans bec, en buccins à bouche échancrée & sans bec, en buccins à bouche garnie d'un bec peu long, & en buccins à bouche garnie d'un long bec.

La famille des buccins contient un grand nombre d'especes de coquilles, tant de terre que d'eau douce. On a donné à celles de mer

divers noms qui ont quelques rapports avec leurs formes; telles ſont la *quenouille ;* le *grand fuſeau blanc*, eſpece de buccin fort rare ; la *mitre* à fond blanc, tachetée régulierement de rouge ; l'*ivoire* ou *mitre jaunâtre*; la *tour de Babel*, dont les contours ſont formés de différentes moulures rayées de taches rouges ou noires ſur un fond blanc ; la *tulipe* remarquable par ſa belle marbrure de couleur brune ou jaune ſur un fond blanc; le *minaret*, la *tiarre* ou *couronne Papale ;* l'*aveline ;* l'*oreille de Midas ;* la *licorne ;* le *cabeſtan ;* la *trompe marine* ou *conque de Triton ;* la *cordeliere ;* le *tapis* ou la *robe de Perſe* ; & un trop grand nombre d'autres dont la vue dans un coquiller flatte plus que les deſcriptions qu'on pourroit en donner, quelque détaillées qu'elles fuſſent.

L'animal qui habite les coquilles que l'on nomme *buccins*, eſt remarquable par une trompe qu'il porte à l'extrémité de la tête, qui lui ſert à fouiller le limon & à pomper l'eau de la mer ; c'eſt par ce canal qu'il laiſſe écouler la liqueur purpurine employée par les Anciens, ainſi que celle de la *pourpre*, pour teindre en rouge. Le réſervoir de cette liqueur eſt dans un petit vaiſſeau à côté du collier de l'animal. Ce vaiſſeau ne contient qu'une bonne goutte d'un fluide un peu jaunâtre, qui paſſe à la couleur de pourpre après qu'il a été expoſé à l'air un certain temps. La trompe du *buccin* n'étant point armée de dents à ſon extrémité, ainſi que celle de la *pourpre*, il ne perce point comme elle les coquillages. L'animal a outre cette trompe une bouche & une autre eſpece de petite trompe qui lui ſert de langue ; c'eſt par ce moyen qu'il attire à ſoi les alimens néceſſaires. L'opercule attachée à la plaque charnue ſur laquelle il rampe, lui ſert de cloiſon quand il veut ſe renfermer.

La ſociété royale de Londres a découvert il y a environ ſoixante & dix ans, ſur les côtes d'Angleterre, une eſpece de *buccin* très-commune qui fournit la *couleur pourpre* ſi recherchée des Anciens. Sur les côtes du Poitou, M. *de Reaumur* en a auſſi découvert une eſpece qui donne cette belle couleur. Les *buccins du Poitou* qui donnent la pourpre, ſe trouvent ordinairement aſſemblés autour de certaines pierres ou ſables, ſur leſquels on voit beaucoup de grains ovales, longs de trois lignes, pleins d'une liqueur blanche un peu jaunâtre, aſſez ſemblable à celle qui ſe tire des buccins mêmes, & qui, après quelques changemens, prend la couleur de pourpre. Il paroît, par les obſervations de M. *de Reaumur*, que ce ne ſont point les œufs des *buccins*, ni les grains de quelque plante marine, ni des plantes naiſſantes; il y a lieu de croire que ce ſont des

œufs

œufs de quelque poiſſon. On ne commence à les voir qu'en automne. Ces grains écraſés ſur la toile, ne font d'abord que la jaunir imperceptiblement ; mais ſi on expoſe cette toile au grand air, à un ſoleil vif ou au feu, elle paſſe en trois ou quatre minutes, de cette couleur foible à un beau rouge de pourpre, qui s'affoiblit un peu par le grand nombre de blanchiſſages. Si la toile n'étoit expoſée qu'à un ſoleil peu vif, elle prendroit d'abord une couleur verdâtre, enſuite une couleur de citron, un vert plus clair, & puis plus foncé ; de-là le violet, & enfin un beau pourpre. Ce ſeroit une choſe aſſez curieuſe que de fixer à volonté ces couleurs, à chacune des nuances par leſquelles elles paſſent ſucceſſivement.

Suivant les expériences de M. *de Reaumur*, l'effet de l'air ſur la liqueur des grains, conſiſte non en ce qu'il lui enleve quelques-unes de ſes particules, ni en ce qu'il lui en donne de nouvelles ; mais ſeulement en ce qu'il change l'arrangement des parties qui la compoſent. M. *de Reaumur* n'a pas manqué de comparer la liqueur que l'on tire des buccins avec celle de ces grains ; & les expériences lui ont démontré que ces liqueurs ſont à-peu-près de même nature. Celle des grains eſt ſeulement plus aqueuſe, elle a une ſaveur ſalée ; au lieu que celle des buccins paroît extrêmement poivrée & piquante.

La *cochenille* donne une très-belle couleur rouge, mais qui n'eſt bonne que ſur la laine & ſur la ſoie. Le *cartame* donne le beau ponceau & le couleur de roſe ; mais ce n'eſt que ſur la ſoie, le fil & le coton. Peut-être, dit M. *de Fontenelle*, les grains de M. *de Réaumur* nous fourniroient-ils le beau rouge pour la toile. Si on vouloit faire uſage de cette couleur en teinture, il ſeroit plus commode & moins coûteux de la tirer des grains que des buccins. On pourroit écraſer une grande quantité de grains à la fois ; au lieu que pour avoir la liqueur des buccins, il faut ouvrir le réſervoir de chaque buccin en particulier, ce qui demande beaucoup de temps : ou ſi, pour expédier, on écraſe le plus petit de ces coquillages, on gâte la couleur par le mêlange des différentes matieres que fournit l'animal.

La Chimie, cette ſcience qui analyſe la Nature & la fait paroître ſous diverſes formes, pourroit trouver des moyens de perfectionner cette couleur, de la faire paroître plus promptement, plus belle, & de la rendre plus tenace. M. *de Réaumur* a éprouvé que le ſublimé corroſif produit cet effet ſur la liqueur des buccins.

Les buccins fluviatiles périssent quelque temps après avoir été tirés de l'eau ; ils n'ont que deux tentacules larges & applaties comme des oreilles. Quoiqu'hermaphrodites, l'accouplement n'est pas double comme dans le limaçon. Mais il n'est pas rare de trouver dans les ruisseaux, notamment à Gentilly, près Paris, des bandes très-considérables de ces animaux, dont tous font l'office de mâle & de femelle avec deux de leurs voisins, tandis que les deux qui sont aux extrémités de ce chapelet, moins fortunés que les autres par leur position, n'agissent que comme femelle ou comme mâle seulement.

BUCCINITES. On appelle ainsi des buccins devenus fossiles. *Voyez* Buccin.

BUCÉPHALE. *Voyez l'article* Cheval, *sur la fin.*

BUCK-BEAN. Parmi les animaux de premiere utilité, nous voyons des especes en quelque sorte secondaires, & qui elles seules nous tiendroient lieu des especes principales, si elles venoient à manquer : l'âne peut être regardé comme l'espece secondaire du cheval, & la brebis comme celle de la vache. Il est encore plus fréquent parmi les végétaux de trouver des especes secondaires, & qui peuvent être substituées aux premieres, lorsque celles-ci ne sont point assez nombreuses, ou même qu'elles viennent à manquer. La plante appellée *buck-bean*, est dans ce cas : elle pourroit aisément remplacer le *houblon*, & donner à la biere une amertume agréable : à ces qualités elle joint l'avantage de pouvoir se multiplier facilement dans des terrains très-marécageux où il ne croît que de mauvaises herbes.

La racine de *buck-bean* est fort grande, d'une forme irréguliere & d'une substance spongieuse ; elle est longue, fort épaisse, & ne perce pas perpendiculairement dans la terre, mais elle coule obliquement sous la surface, envoyant de divers côtés les pousses de ses feuilles ; par ce moyen elle s'étend & se multiplie considérablement. Les feuilles y sont placées sur chaque pédicule comme dans les trefles, mais elles sont beaucoup plus grandes que dans ces plantes, d'une forme ovale & de la grandeur d'une feuille de *laurier*. Il s'éleve ensemble plusieurs tiges ; de sorte que souvent une seule plante produit une quantité considérable de feuilles. Lorsque les tiges fleurissent, elles ont environ dix pouces de hauteur. Les fleurs dont elles sont chargées ont une couleur blanche avec une nuance de rouge, & elles sont un peu velues : il leur succede des capsules à graines qui sont ovales & contiennent beaucoup de se-

mence. Le *buck-bean* eſt une plante fort connue en Médecine ſous le nom de *trefle de marais*, & nous l'avions déjà déſignée dans notre ſeconde édition ſous le nom de *ménianthe*, nom que *Tournefort* a tiré de *Théophraſte* pour le donner à cette plante. *Voyez* TREFLE D'EAU & MÉNIANTHE.

Cette plante croît naturellement en Angleterre dans les marais & les lieux humides, & même autour des terres à tourbe. Lorſqu'on veut faire une plantation de cette plante, on peut choiſir une piece de terre qui ſoit humide par elle-même, ou ſujette à être ſouvent ſubmergée, qui ne produiſe que des joncs, des gramens en joncs, & autres plantes inutiles ; on doit commencer par arracher toutes les grandes touffes de roſeaux ou de flambes qui peuvent y croître : quant aux autres productions on peut les laiſſer. Le buck-bean n'en fleurit que mieux quand ſa racine court ſous une ſurface couverte. La plantation eſt des plus aiſées : il ne s'agit que de ſe pourvoir de morceaux de racines de cette plante qui aient environ deux pouces de longueur, & une bonne tête ou œil. Pour les planter on prend une truelle coupante avec laquelle on coupe une touffe d'herbes ; on place la racine du buck-bean à un pouce ou environ au-deſſous de la ſurface, & on laiſſe retomber le gazon par-deſſus. Cette plante s'empare peu-à-peu du terrain, & ſi complettement, que les mauvaiſes herbes ne peuvent plus y trouver place. Comme on n'a en vue dans cette plantation que de faire pouſſer les feuilles en abondance, il faut faire couper légérement avec la faux les tiges à fleurs.

La maniere de recueillir les feuilles de cette plante eſt de la faucher & de la tranſporter ſur un terrain ſec, pour la fanner en la remuant fréquemment, comme on le fait pour le foin. La ſaiſon vraiment favorable pour la cuillette, c'eſt lorſque les feuilles ſont pleinement ouvertes ; ſi on attend plus tard, elles perdent leur couleur verte & fraîche, & diminuent de qualité. Quand elles ſont entiérement ſéchées, il faut les ſéparer d'avec les tiges ; car il n'y a que les feuilles qui poſſedent les qualités du houblon. La tige eſt ſpongieuſe, aqueuſe ; & bien loin d'avoir de l'amertume, elle reſſemble à de la farine lorſqu'elle a été bien ſéchée & réduite en poudre au moulin. M. *Linneus* prétend même que dans les pays ſeptentrionaux, le petit peuple, dans les diſettes de blé, ſe ſert de cette tige au lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles de buck-bean étant bien desséchées ; peuvent se conserver en bon état pendant trois ou quatre ans, ou même plus long-temps, s'il ne leur arrive point d'accident par l'humidité ou autrement ; mais elles sont toujours meilleures dans la premiere année. Il paroît certain que ces feuilles employées d'une maniere convenable par un Brasseur expérimenté, égaleroient pour le moins le *houblon ;* elles donnent à la biere une amertume qui n'a rien de désagréable, comme est celle de l'absinthe qu'on avoit cherché à substituer au houblon ; peut-être même pourroient-elles empêcher quelques-uns de ces accidens nombreux qui arrivent à la biere lorsqu'on la garde, & qui, quoique attribués à des causes fort différentes, sont la plupart occasionnés par le houblon.

Les vertus médicinales du buck-bean sont celles de tous les amers, c'est-à-dire de fortifier l'estomac & d'aider à la digestion : ses feuilles sont aussi diurétiques lorsqu'on les prend simplement en infusion ; elles ne peuvent donc donner à la biere que de très-bonnes qualités, sans pouvoir lui communiquer rien de nuisible.

BUFFLE, *buffelus.* Espece d'animal qui se trouve en Afrique, aux Indes, & qui est devenu domestique : il fut amené en Italie vers la fin du seizieme siecle, où depuis ce temps l'on s'en sert, ainsi que dans quelques-unes de nos Provinces méridionales, pour cultiver la terre.

La taille & la grandeur de cet animal donnent lieu de penser qu'il est originaire des pays chauds, car c'est une observation constante que l'on trouve les plus gros quadrupedes sous la Zone Torride ; tels sont l'*éléphant*, le *rhinoceros*, l'*hippopotame*, après lesquels l'on peut mettre le buffle pour la grosseur.

Le buffle ressemble, pour la forme, au *taureau ;* mais il a le corps plus court & plus gros, les jambes plus hautes, la tête proportionnément plus petite, les cornes moins rondes, noires & en partie comprimées, un toupet de poil crépu sur le front. Sa peau & son poil sont d'une couleur foncée, son poil est fort comme celui du sanglier ; le ventre, la poitrine, la croupe, la plus grande partie des jambes & de la queue sont entiérement ras, & en général il n'y a que peu de poil sur le corps de cet animal ; sa peau est dure & très-épaisse.

Ce quadrupede est d'une autre espece que le taureau, car les mâles & les femelles de ces animaux, quoique également réduits en escla-

vage, & ſe trouvant ſouvent réunis dans les mêmes pâturages, ſous le même toit, ont toujours refuſé de s'unir, malgré qu'on eût cherché à y exciter les mâles par l'abſence de leurs propres femelles ; leur nature eſt par conſéquent plus éloignée que celle de l'âne ne l'eſt de celle du cheval, elle paroît même antipathique ; car on aſſure que les meres buffles refuſent de ſe laiſſer teter par les veaux, & que les vaches refuſent de nourrir les petits buffles.

Ces animaux different auſſi par le caractere. Le *buffle*, dit M. *de Buffon*, eſt d'un naturel plus dur & moins traitable que le *bœuf;* il obéit plus difficilement ; il eſt plus violent, il a des fantaiſies plus bruſques & plus fréquentes ; toutes ſes habitudes ſont groſſieres & brutes.... Sa figure eſt groſſe & repouſſante, ſon regard ſtupidement farouche ; il avance ignoblément ſon cou, & porte mal ſa tête preſque toujours panchée vers la terre; ſa voix eſt un mugiſſement épouvantable, d'un ton beaucoup plus fort & beaucoup plus grave que celui du taureau ; il a les membres maigres, la queue nue, la mine obſcure, la phyſionomie noire comme le poil & la peau.

Les buffles ſont cependant des animaux très-utiles ; comme leur corps eſt très-maſſif, ils ſont propres au labour ; on en fait un grand uſage en Italie : il y a des endroits dans ce pays, comme par exemple les confins de la Toſcane & de l'Etat Eccléſiaſtique, dans les Fermes de Marſiliana, Montaouto, Caſtiglione, Corneto, &c. où l'on laiſſe paître les buffles domeſtiques dans les bois : lorſque le Laboureur vient à la charrue, il fait ſigne à un de ſes chiens (ce ſont de ceux de forte race) d'aller dans les bois ; le chien court, ſaiſit avec la plus grande adreſſe un *buffle* par l'oreille, & ſans quitter priſe il l'amene à ſon maître, qui l'attache ſous le joug pendant qu'il retourne dans les bois lui en chercher un autre, qu'il met à côté du premier. Le Laboureur leur fait tracer ſes ſillons, & les conduit facilement à l'aide d'une eſpece de croiſſant de fer dont les deux pointes entrent dans les naſeaux de l'animal : ce croiſſant étant ſuſpendu ſous le naſeau, il fait tourner à volonté le buffle d'un côté ou d'un autre en tirant une ficelle qui eſt attachée à ce morceau de fer, dont la pointe picote le nez de l'animal (c'eſt ainſi que les hommes, pour dompter les animaux, les ſaiſiſſent par leurs parties les plus ſenſibles). Lorſque les buffles ont fourni leur travail, on les ôte de la charrue, & ils retournent dans les bois ſe repoſer & ſe nourrir juſqu'au lendemain où les chiens viennent les

y chercher de nouveau. Comme ces animaux portent naturellement leur cou bas, ils emploient en tirant tout le poids de leur corps ; aussi un attelage de deux buffles tire-t-il autant que quatre forts chevaux. Nous tenons ces détails d'un homme de mérite, qui a fait valoir des fermes considérables dans les cantons d'Italie dont nous avons parlé plus haut.

Il y a de troupeaux de buffles sauvages dans les contrées de l'Afrique & des Indes, arrosées de rivieres & où il se trouve des prairies. Ces animaux ne font point de mal, à moins qu'on ne les attaque ; mais si on vient à les blesser ils reviennent droit sur leur ennemi, le terrassent & le foulent aux pieds. L'aspect du feu les effraie, la couleur rouge les irrite & les met en fureur, au point que l'on n'ose s'habiller en rouge dans les pays où il y a des buffles ; parmi nos bœufs nous n'en voyons que peu sur lesquels cette couleur fasse cette impression.

Les Negres de Guinée & les Indiens du Malabar vont à la chasse des buffles sauvages : ils n'osent les attaquer de face, ni rester à terre, ils grimpent sur les arbres & de-là ils leurs décochent leurs fleches ; ils font un grand profit de leurs peaux & de leurs cornes, qui sont plus dures & meilleures que celles du bœuf ; ils trouvent la chair de ces animaux assez bonne à manger, quoiqu'elle paroisse dure, d'une odeur répugnante & désagréable au goût : la langue est le mets le plus délicat de tout l'animal. En Italie on fait d'excellens fromages avec le lait des femelles buffles, qui en donnent en grande abondance ; on dit qu'en Perse il y a des femelles qui en fournissent par jour jusqu'à vingt-deux pintes.

Les cornes, les ongles, la graisse & la fiente du buffle ont, dit-on, les mêmes vertus en Médecine que celles du bœuf. Quand sa peau a été passée à l'huile comme celle du chamois, elle porte le nom de *buffle*. Les Militaires s'en servoient anciennement pour armure ; & les Grenadiers Anglois, de même que la Cavalerie Françoise, l'emploient encore à présent à cause de sa légéreté, de sa dureté & de sa résistance ; on s'en sert à faire des ceinturons, des bourses, &c. Le *buffle* fait un objet de commerce très-considérable chez les François, les Anglois & les Hollandois, qui en trafiquent à Constantinople, à Smyrne & le long des côtes d'Afrique ; mais combien de peaux d'élans, de bœufs, d'orignacs, & d'autres animaux de la même espece, qui étant passées à l'huile & préparées comme celles du *buffle*, en prennent le nom, & servent de la même maniere aux gens de guerre, &c.

BUFONITES. *Voyez* CRAPAUDINE.

BUGLE ou PETITE CONSOUDE, *bugula.* C'eſt une petite plante qui croît dans les prairies. Sa racine eſt blanche & fibreuſe. Elle porte des feuilles d'un vert foncé, arrondies, légérement ſinuées, quelquefois purpurines à leur partie inférieure: leur ſaveur eſt un peu amere & aſtringente. Ses fleurs ſont diſpoſées en anneaux, & ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont bleues, d'une ſeule piece, & labiées, mais n'ayant qu'une ſeule levre: à la place de la levre ſupérieure il y a des dentelures.

Cette plante eſt aujourd'hui très-peu d'uſage en Médecine; cependant on eſtime qu'elle eſt très-utile tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; car c'eſt un excellent vulnéraire aſtringent. La décoction de la bugle eſt reconnue pour un ſpécifique dans les maux de gorge ulcérés & gangreneux, qui ſuppurent après des eſquinancies rebelles. Elle a de plus la propriété de diſſoudre le ſang grumelé; c'eſt pourquoi on en fait boire aux perſonnes qui ont fait de grandes chûtes: ſon ſuc appliqué à l'extérieur, guérit les coupures, les plaies & les ulceres.

On diſtingue auſſi la BUGLE SAUVAGE, *bugula ſylveſtris villoſa.*

BUGLOSE, *bugloſſum.* Cette plante, qui eſt de l'ordre des *bouraginées*, voyez ce mot, eſt d'uſage dans toutes ſes parties. Sa racine eſt rougeâtre ou noirâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'un ſuc gluant. Ses feuilles oblongues & diſperſées ſur les tiges auxquelles elles ſont attachées immédiatement, ne ſont point ridées comme celles de la bourrache, mais garnies des deux côtés de poils ſemblables; & elle en differe encore eſſentiellement par ſes fleurs, qui ſont d'une ſeule piece, en entonnoir, d'un bleu purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, compoſé de cinq petites écailles velues qui couvrent cinq étamines; le calice eſt oblong, & refendu profondement en cinq pieces: les branches qui portent les fleurs ſont repliées comme la queue d'un ſcorpion, avant que les fleurs s'épanouiſſent. On diſtingue la *bugloſe ordinaire* de la *bugloſe vivace* & de la *bugloſe ſauvage.* L'*orcanette* eſt auſſi une *bugloſe.* Voyez *Orcanette.*

La bugloſe s'ordonne avec la bourrache, ou s'y ſubſtitue: ſes feuilles fuſent ſur les charbons comme le nitre; auſſi ſes vertus ſont-elles ſemblables à celles de la *bourrache.* Voyez ce mot. Ses feuilles bouillies dans de l'eau avec de l'alun donnent une belle couleur verte.

BUGRANDE ou BUGRANE. *Voyez* ARRÊTE-BŒUF.

BUJIS. Petit coquillage, dit M. *Deleuze*, qu'on nomme auſſi *kouris* ou *kauris*. Voyez *Cauris* & *Porcelaine*.

BUIS ou BOÜIS, *buxus*. Il y en a de grandes & de petites eſpeces: la petite eſpece, appellée *buis nain*, qui a ſes fruits comme le myrte, eſt le buis que l'on emploie pour former les deſſins des parterres & les bordures des plates-bandes. Il y a d'autres eſpeces de buis, dont le tronc eſt un peu élevé, quelquefois gros comme la jambe & garni de beaucoup de rameaux. L'écorce eſt raboteuſe & le bois compact; dur, peſant, jaune, ſans moëlle. Les feuilles ſont nombreuſes, vertes, creuſées en cueilleron, d'une odeur & d'une ſaveur déſagréables. Les fleurs mâles ſont compoſées d'un calice à cinq feuilles, de deux pétales & de quatre étamines. Les fleurs femelles ont un calice à quatre feuilles, trois pétales & trois piſtils, dit M. *Deleuze;* les fruits ſont en quelque façon ſemblables à une marmite renverſée; ils s'ouvrent en trois parties par la pointe; ils ſont diviſés en trois loges & renferment des ſemences revêtues d'une capſule élaſtique.

Cet arbriſſeau ſe plaît à l'ombre & ſert à faire des paliſſades; il ſupporte le chaud & le froid; il dure fort long-temps & n'exige preſqu'aucun ſoin; on le multiplie de graine & de bouture. On dit que ſon bois rapé eſt ſudorifique, & peut être ſubſtitué au *gayac*. Il donne un eſprit acide & une huile fétide bonne pour l'épilepſie & le mal de dents: ſes feuilles ſont ameres & rougiſſent le papier bleu. Elle ne tombent point pendant l'hiver. Le buis panaché fait un très-bel effet dans les boſquets d'hiver. Il eſt très-propre à planter dans les remiſes, où il pourroit former une retraite commode pour le gibier pendant l'hiver: on tire le gros buis de Champagne & d'Eſpagne. Ce bois qui eſt très-dur, eſt employé par les Tourneurs, Tabletiers, Graveurs en taille douce, les Faiſeurs de peignes, & pour divers autres ouvrages où il remplace très-bien l'ébene & l'aubier jaune, auquel il reſſemble parfaitement.

BUIS PIQUANT. *Voyez* HOUX-FRÉLON.

BUISSON. On appelle ainſi un arbre nain. *Voyez la table alphabétique de l'article* PLANTE.

BUISSON ARDENT. *Voyez* NÉFLIER.

BUISSON D'OR. *Voyez* CHRYSOBATE.

BUKKU DES HOTTENTOTS. C'eſt le nom d'une plante qui croît au cap de Bonne-Eſpérance, & dont les Hottentots font grand cas. Lorſque ſes feuilles ſont ſeches, ils les réduiſent en une poudre qui eſt d'un

jaune

jaune luisant, avec laquelle ils poudrent leur chevelure : cette couleur leur paroît une partie considérable de leur parure : en cela ils ont plus de coquetterie que de propreté. *Histoire des Voyages.* Voyez maintenant l'art. *Spirée.*

BULBE & BULBEUX. *Voyez à l'article* PLANTE.

BULBONACH ou LUNAIRE, *lunaria.* Genre de plante crucifere, dont M. *de Tournefort* a distingué sept especes. Nous en citerons deux especes principales : l'une appellée *médaille ;* sa racine est glanduleuse : elle pousse une tige haute de deux à trois pieds, grosse comme le petit doigt, rameuse, velue, de couleur verte-rougeâtre ; ses feuilles sont dentelées, semblables à celles de l'ortie, communément plus grandes : ses fleurs, disposées comme celle du chou, & composées chacune de quatre feuilles rangées en croix, sont rayées ; leur couleur est purpurine : à ces fleurs succedent des siliques oblongues, très-plates, arrondies : les lames extérieures de ses cosses sont traversées des deux côtés par un bord de couleur d'argent, comme satinées ; elles contiennent des semences formées en petit rein, d'un rouge brun & d'une saveur âcre, amere. L'autre espece se nomme *bulbonach ;* elle croît, de même que la précédente, avec ou sans culture ; ses feuilles sont plus larges ; ses siliques plus longues & plus étroites que dans la *médaille.* Les semences de ces plantes sont estimées diurétiques & anti-épileptiques.

BULITHE DE BŒUF. Nom donné à l'égagropile qui se trouve dans l'estomac de cet animal. *Voyez* EGAGROPILE.

BUMBOS. Espece de crocodile qui marche en troupe, & dont la Gambra en Afrique est remplie. Cet animal est si redoutable aux Negres, qu'avant la navigation des Blancs dans cette riviere ils n'osoient, disent-ils, y laver seulement leurs mains, ni la traverser à gué ou à la nage. Les exemples de la voracité de ces animaux ne sont pas rares ; c'est pourquoi les Negres prennent de grandes précautions pour faire traverser la riviere à leurs bœufs : comme ils y sont souvent obligés pour la commodité du pâturage, ils saisissent le temps de la basse marée, & se mettant cinq ou six dans un canot, ils tirent le bœuf avec deux cordes, l'une attachée aux cornes & l'autre à la queue, tandis qu'un *Marbus* armé d'un fétiche national, monte sur l'animal, fait des prieres & crache sur lui pour charmer ou conjurer les crocodiles.

BUNETTE. *Voyez* MOINEAU.

BUNODE, *bunodus.* Nom donné par M. *Guettard* à des tuyaux vermiculaires.

BUPRESTE, *bupreſtus aut bupreſtis.* Ce nom eſt formé de deux mots grecs, qui ſignifient *faire crever les bœufs.* Cet inſecte eſt le même ou du même ordre que l'*enfle-bœuf.* M. *Deleuze* dit avec raiſon que la nomenclature varie pour les inſectes comme pour les autres parties de l'Hiſtoire Naturelle. M. *Geofroi*, qui a mis beaucoup de ſagacité dans la diviſion ſynoptique ou l'établiſſement des caracteres des Inſectes, donne le nom de *bupreſte* à un genre de coléoptere qui ſe diſtingue des autres genres du même ordre. Les eſpeces de bupreſtes ſont des plus nombreuſes: leur caractere eſt d'avoir les antennes filiformes ou faites en filet, c'eſt-à-dire, preſque d'égale groſſeur par-tout, diminuant ſeulement un peu vers leurs pointes, & compoſées d'anneaux ou articles qui ne ſont pas fort gros & peu ſaillans; mais un caractere particulier & eſſentiel à ce genre de coléoptere, dont toutes les jambes ont cinq articulations aux tarſes, c'eſt une grande appendice qui ſe trouve près de l'articulation ou à la baſe des cuiſſes poſtérieures, ſemblable à un moignon d'autre cuiſſe; ces inſectes ſont encore remarquables par la forme de leurs mâchoires qui pincent fortement & qui ſont plus groſſes, & débordent davantage la tête que dans la plupart des inſectes à étuis, par leurs longues pattes, la légéreté avec laquelle ils courent, leur odeur puante & fétide comme du tabac corrompu, & qui eſt dûe à une eſpece de liqueur brune, âcre & cauſtique que jettent par l'anus & la bouche la plupart des bupreſtes lorſqu'on veut les prendre; & par le manque d'aîles dans le plus grand nombre d'eſpeces, car on n'en trouve point ſous leurs étuis. Les bupreſtes ſont des inſectes très-voraces, qui mangent & dévorent impitoyablement tous les autres, & même ceux de leur genre ou de leur eſpece, & cela morts ou vifs; on les rencontre ſouvent dans les jardins, dans les endroits humides, ſous les pierres dans les campagnes, parmi les tas de plantes pourries, &c. Leur courſe eſt très-rapide: pluſieurs de leurs eſpeces ont une parure fort belle, fort brillante, quelques-uns ont des points de couleur d'or. Ceux qui ſont entiérement dorés, & qu'on voit courir rapidement dans les champs, ſont de ceux qui manquent d'aîles ſous leurs étuis. Il y a des bupreſtes d'un petit volume, comme une puce; d'autres ſont de la longueur d'un travers de doigt, &c. Nous avons dit que la plupart de ces inſectes,

même ceux qui ont une parure brillante, ſont dangereux : il faut ſe méfier de ces dehors trompeurs, c'eſt un habit perfide qui cache le poiſon: il faut donc les prendre avec précaution, car ils contiennent une liqueur âcre, cauſtique & brûlante, capable d'occaſionner à un Obſervateur une cuiſſon & une douleur aſſez vive, lorſqu'elle rejaillit ſoit dans l'œil, ſoit ſur les levres. On doit auſſi ſe garantir de leurs pinces. On prétend que lorſque les bœufs ou autres animaux pâturans en ont mangé, ou avalé, ils enflent, qu'il leur ſurvient une ſuppreſſion d'urine & qu'ils périſſent; ce qui a fait nommer cet inſecte *enfle-bœuf.* Les larves de ces inſectes vivent en terre; c'eſt ce qui fait qu'elles ſont difficiles à rencontrer; & le bupreſte dans l'état de larve (ou ver), eſt auſſi vorace que ſous celui d'inſecte aîlé & parfait. Ces larves ſont longues, cylindriques, molles, blanchâtres, armées de ſix pattes brunes, écailleuſes: leur tête eſt de même de couleur brune; elle a en-deſſus une eſpece de petite plaque ronde, brune, écailleuſe, au-devant de laquelle eſt la bouche, accompagnée de deux ſortes de mâchoires: ces larves induſtrieuſes par néceſſité ont recours pour vivre à la force ou à la ruſe; les unes font ouvertement la guerre aux inſectes qu'ils pourſuivent; d'autres s'établiſſent dans des nids de chenilles proceſſionnaires; d'autres enfin ſe mettent en embuſcade à l'ouverture ronde de leur trou; car ces larves, dit M. *Geofroi*, ſe creuſent en terre des trous cylindriques profonds, perpendiculaires, dans leſquels elles ſe logent; l'ouverture de ces trous eſt parfaitement ronde; quelques eſpeces les font dans des terrains ſecs & arides ou ſablonneux; d'autres dans des terres plus humides, au bord des ruiſſeaux. C'eſt au fond de ces trous qu'on rencontre ſouvent la larve du bupreſte. Pour la trouver & la ſurprendre, il faut creuſer peu-à-peu le terrain dans lequel ce trou eſt pratiqué. Mais comme ſouvent dans cette opération la terre, en s'écroulant, remplit le trou, & empêche de le reconnoître & de le ſuivre, il eſt néceſſaire d'uſer d'une premiere précaution, c'eſt de commencer par enfoncer dedans une paille ou un petit morceau de bois, qui pénétrant juſqu'au fond de la retraite, ſert à conduire & à empêcher de perdre la ſuite de ce conduit. Lorſqu'on eſt parvenu au fond, on trouve la larve en queſtion, qui tirée hors de terre, ſe replie volontiers en zig-zag. Ces ouvertures que pratique dans la terre cette larve, ne lui ſervent pas ſeulement à ſe loger & à mettre à l'abri ſon corps qui eſt mou & tendre, mais encore à ſe cacher pour dreſſer des pieges aux inſectes dont

elle ſe nourrit. Cette larve ſe tient en embuſcade, préciſément à l'ouverture ronde de ce trou. Sa tête eſt à fleur de terre, & l'ouverture ou entrée eſt exactement remplie & bouchée par la plaque ronde & écailleuſe que la larve a au-deſſus de ſa tête. C'eſt dans cet état que ſe tient patiemment cette larve, à moins que quelque alarme ne la faſſe enfoncer dans ſa retraite. Les inſectes qui ne ſe défient pas du piege, ſe promenent ſur ce terrain, & venant à paſſer ſur l'ouverture du trou que ferme la tête de la larve, ou ſont ſaiſis par les fortes mâchoires de l'ennemi qui les guette, ou bien s'ils ne ſont pas arrêtés ſur le champ par ces pinces vigoureuſes, ils tombent dans le précipice (dans le trou) qui s'ouvre ſous leurs pas par le mouvement que fait la tête de la larve, préciſément comme une baſcule. Telle eſt la ruſe de la larve du bupreſte pour dévorer ſa proie à loiſir. Rien n'eſt plus amuſant que d'obſerver le manege de cet inſecte, qui ſans ſortir de ſa retraite, trouve moyen de faire tomber dans ſes pieges les autres inſectes dont il ſe nourrit. Tous les Curieux peuvent trouver un grand nombre de ces vers au commencement du printemps.

M. *Linneus* donne le nom de *bupreſte* à ſept eſpeces d'inſectes coléopteres, mais qui ſont réellement d'un genre différent; tels ſont les *hannetons*, les *cantharides*. Voyez ces mots.

BUPRESTE. C'eſt auſſi le nom d'une petite *araignée rouge*, qui dévorée par les bœufs, leur cauſe les mêmes accidens que le *bupreſte enfle-bœuf* dont on vient de parler.

BURES. Nom donné aux puits profonds que l'on pratique dans une mine: on en fait deux ordinairement à la fois; l'un pour remonter les matieres & donner de l'air (c'eſt la bure d'airage); l'autre pour l'établiſſement des pompes à épuiſement. On pratique cette derniere bure plus profonde, afin de donner lieu à l'écoulement facile des eaux. *Voyez l'article* MINES.

BURGAU. Limaçon à bouche ronde, qui, ſelon le P. *du Tertre* dans ſon *Hiſtoire Naturelle des Antilles*, eſt auſſi commun dans ces Iſles bordées de rochers, que les limaçons en France. Il y en a de pluſieurs eſpeces différentes: on voit de ces coquillages de la groſſeur du poing; mais communément ils n'en excedent point la moitié. Il y en a une eſpece très-grande, appellée *olearia* ou *rotunda*, qui contient quatre livres d'eau: on en faiſoit uſage autrefois pour mettre de l'huile.

Lorſqu'on retire ces coquillages de la mer, la coquille paroît griſe-

brune ; mais lorſqu'à l'aide des acides on a enlevé toute la matiere terreuſe & l'épiderme qui l'environnoient, & qu'on l'a fait paſſer ſur une meule douce, alors on voit briller une coquille argentée ou nacrée, nuancée de griſaille d'une maniere inimitable. Il y a une eſpece de *burgau* très-beau, émaillé de vert, & que l'on appelle la *peau de ſerpent.*

C'eſt de ces diverſes eſpeces de coquilles, & notamment du nautile épais, autre eſpece de coquille, que les Ouvriers tirent cette belle nacre qu'ils appellent *burgaudine*, & qui eſt plus brillante que celle des perles : ils font avec cette nacre de jolis ouvrages de bijouterie, comme tabatieres, navettes, couteaux & autres.

Le burgau a pour *opercule* une écaille noire, ronde, & mince comme une feuille de papier, mais plus forte que la corne, avec laquelle au moindre danger il s'enferme exactement dans ſa coquille. On ne peut retirer l'animal de ſa coquille qu'en le faiſant cuire : on n'en mange que la partie tournée en limaçon, après avoir ôté un inteſtin verdâtre qui contient ſes excrémens, & que l'on dit être fiévreux.

BUSARD, *circus.* Oiſeau de proie dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : il y a le *gros buſard*, le *buſard varié*, le *buſard roux*, le *buſard du Bréſil*, le *faux perdrieu*, le *harpaye* & le *buſard de marais*, *milvus æruginoſus* ; celui-ci eſt de la groſſeur de la *corneille ;* les plumes du corps ſont de couleur de rouille foncée ; le deſſus de la tête eſt d'un jaune rouſsâtre; le bec eſt crochu & a preſque un pouce & demi de longueur : l'ouverture des narines eſt oblongue : le dedans de la bouche eſt moitié noir & moitié bleu ; la langue fort large : les yeux ſont peu gros, l'iris eſt de couleur de ſafran : quand les aîles ſont pliées, elles s'étendent preſque juſqu'au bout de la queue ; les pieds & les jambes ſont jaunes, & les ongles noirs ; le doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane. Il eſt à remarquer que le côté intérieur de l'ongle du milieu eſt tranchant.

Le buſard eſt en général un oiſeau qui a quelque reſſemblance avec le milan : il en differe parce qu'il a, comme la buſe & la bondrée, le cou gros & court ; au lieu que les milans l'ont beaucoup plus long : & on diſtingue aiſément le buſard de la buſe, 1°. par les lieux qu'il habite ; 2°. par le vol qu'il a plus rapide & plus ferme ; 3°. parce qu'il ne ſe perche pas ſur de grands arbres, mais ſur des arbuſtes, & que communément il ſe tient à terre ou dans des buiſſons ; 4°. on le reconnoît à la longueur de ſes jambes, qui, comme celles de l'*oiſeau*

S. Martin & de la *soubuse*, sont à proportion plus hautes & plus minces que celles des autres oiseaux de rapine.

Cet oiseau est plus vorace & moins paresseux que la buse, & c'est peut-être par cette raison qu'il paroît moins stupide & plus méchant. Il fait une cruelle guerre aux lapins, & il est aussi avide de poisson que de gibier. Au lieu d'habiter, comme la buse, les forêts en montagne, il ne se tient que dans les buissons, les bruyeres, les haies, les joncs, & à portée des étangs, des marais, & des rivieres poissonneuses. Il niche dans les terres basses, & fait son nid à peu de hauteur de terre, dans des buissons, ou même sur des mottes couvertes d'herbes épaisses ou en friche. Il pond trois œufs, quelquefois quatre, & quoiqu'il paroisse produire en plus grand nombre que la buse, qu'il soit, comme elle, oiseau sédentaire & naturel en France, & qu'il y demeure toute l'année, il est néanmoins bien plus rare ou bien plus difficile à trouver.

Le busard chasse de préférence les poules d'eau, les plongeons, les canards, & les autres oiseaux d'eau : il prend les poissons vivans, & les enleve dans ses serres. Au défaut de gibier ou de poisson, il se nourrit de reptiles, de crapauds, de grenouilles & d'insectes aquatiques. Quoiqu'il soit plus petit que la buse, il lui faut une plus ample pâture, & c'est vraisemblablement parce qu'il est plus vif, & qu'il se donne plus de mouvement, qu'il a plus d'appétit : il est aussi plus vaillant. *Belon* assure en avoir vu qu'on avoit élevés à chasser & prendre des lapins, des perdrix & des cailles. Il vole plus pesamment que le milan, & lorsqu'on veut le faire chasser par des faucons, il ne s'éleve pas comme celui-ci, mais fuit horizontalement : un seul faucon ne suffit pas pour le prendre, il sauroit s'en débarrasser & même l'abattre ; ensorte qu'au lieu d'un seul faucon il en faut lâcher deux ou trois pour en venir à bout. Les hobreaux & les cresserelles le redoutent, évitent sa rencontre, & même fuient lorsqu'il les approche.

BUSE, *buteo vulgaris.* C'est, après l'*aigle*, le *condor* & le *grand faucon*, le plus gros de nos oiseaux de proie ; on le voit fréquemment dans ces pays-ci ; il est de la grosseur du *faisan.* La longueur de son corps est d'environ vingt pouces ; ses aîles étendues ont quatre pieds & plus ; sa queue n'a que huit pouces ; & ses aîles, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent un peu au-delà de son extrémité ; le plumage de cet oiseau est mêlé de couleur de rouille & de noir ; l'iris de

ſes yeux eſt d'un jaune pâle, & preſque blanchâtre ; il a, ainſi que tous les autres oiſeaux de proie, la vue perçante, & eſt armé d'un bec noirâtre, pointu, un peu recourbé, & de griffes vigoureuſes & noires ; les pieds ſont jaunes, auſſi bien que la membrane qui couvre la baſe du bec.

Lorſque la buſe eſt en colere, elle ouvre le bec & y tient pendant quelque temps ſa langue avancée juſqu'à l'extrémité. L'obſervation n'a point confirmé ce que l'on avoit avancé, que le mâle avoit trois teſticules. Cet oiſeau, dit M. *de Buffon*, demeure pendant toute l'année dans nos forêts. Il paroît aſſez ſtupide, ſoit dans l'état de domeſticité, ſoit dans celui de liberté. Il eſt aſſez ſédentaire & même pareſſeux : il reſte ſouvent pluſieurs heures de ſuite perché ſur le même arbre : ſon nid eſt conſtruit avec de petites branches, & garni en dedans de laine ou d'autres petits matériaux légers & mollets. La buſe pond deux ou trois œufs qui ſont blanchâtres, tachetés de jaune : elle éleve & ſoigne ſes petits plus long-temps que les autres oiſeaux de proie, qui preſque tous les chaſſent du nid avant qu'ils ſoient en état de ſe pourvoir. *Ray* aſſure même que le mâle de la buſe nourrit & ſoigne ſes petits lorſqu'on a tué la mere. Cet oiſeau de rapine eſt un chaſſeur qui ne ſaiſit pas ſa proie au vol, il reſte ſur un arbre, un buiſſon ou une motte de terre, & de-là ſe jette ſur tout le petit gibier qui paſſe à ſa portée ; il prend les levrauts & les jeunes lapins, auſſi bien que les perdrix & les cailles ; il dévaſte les nids de la plupart des oiſeaux ; il ſe nourrit auſſi de grenouilles, de lézards, de ſerpens, de ſauterelles ; & lorſque le gibier lui manque, ce chaſſeur ne dédaigne pas au beſoin les rats, les taupes & même des vers de terre. S'eſt-il emparé d'une groſſe proie, il ſe retire à l'écart dans un lieu ſolitaire, pour y dévorer paiſiblement ſa picorée. Cette eſpece eſt ſujette à varier, au point que ſi l'on compare cinq ou ſix buſes enſemble, on en trouve à peine deux bien ſemblables. Il y en a de preſqu'entiérement blanches, d'autres qui n'ont que la tête blanche, d'autres enfin qui ſont mélangées différemment les unes des autres, de brun, de blanc. Ces différences dépendent principalement de l'âge, du ſexe ; car on les trouve toutes dans notre climat.

BUSE CENDRÉE, *buteo colore cinereo*. Cet oiſeau eſt de la grandeur d'un coq ou d'une poule de moyenne groſſeur. Il reſſemble par la figure, & en partie par les couleurs, à la buſe commune : le bec &

la peau qui en couvrent la base, sont d'une couleur plombée, bleuâtre ; la tête & la partie supérieure du cou, sont couvertes de plumes blanches, tachetées de brun foncé dans le milieu ; la poitrine est blanche comme la tête, mais marquée de taches brunes plus grandes; le ventre & les côtés sont couverts de plumes brunes, marquées de taches blanches, rondes ou ovales ; les jambes sont couvertes de plumes douces & blanches, irréguliérement tachées de brun, les couvertures de dessous la queue sont rayées transversalement de blanc & de noir ; toutes les parties supérieures du cou, du dos, des aîles & de la queue, sont couvertes de plumes d'un brun cendré, plus foncé dans leur milieu, & plus clair sur les bords ; les couvertures du dessous des aîles sont d'un brun sombre, avec des taches blanches ; les plumes de la queue sont croisées par-dessus de lignes étroites & de couleur obscure, & par-dessous croisées de lignes blanches ; les jambes & les pieds sont d'une couleur cendrée, bleuâtre ; les ongles sont noirs, & les jambes sont couvertes jusqu'à la moitié de leur longueur, de plumes de couleur obscure. Cet oiseau se trouve dans les terres de la baie d'Hudson, & fait sa principale proie de gelinottes blanches. M. *de Buffon* après avoir comparé cet oiseau avec les buses, soubuses, hapayes & busards, il lui a paru différer de tous par la forme de son corps & par ses jambes courtes : il a le port de l'aigle, & les jambes courtes comme le faucon, & bleues comme le lanier. Il lui a paru qu'il vaudroit mieux le rapporter au genre du faucon ou à celui du lanier : mais, dit M. *de Buffon*, comme M. *Edwards* est un des hommes du monde qui connoît le mieux les oiseaux, & qu'il a rapporté celui-ci aux buses, nous avons cru ne pas devoir tenir à notre opinion, & suivre la sienne. Aussi, par cette raison, M. *de Buffon* place-t-il cet oiseau à la suite de l'histoire des buses.

BUSSEROLE ou BOUSSEROLE. *Voyez* RAISIN D'OURS.

BUTUA. *Voyez* PAREIRA-BRAVA.

BUTOR. C'est le héron étoilé. *Voyez à l'article* HÉRON.

BUTRON. Espece de bœuf sauvage de la Floride. C'est un espece d'*aurochs*. Voyez ce mot.

BUVEUR DE VIN ou BERBE. *Voyez* FOSSANE.

BUXBAUMIA. Espece de mousse fort singuliere, & qui mérite d'être connue d'après la description qu'en ont publiée MM. *Linneus* & *Martin*. Cette plante observée d'abord près d'Astracan par le Botaniste

Botaniſte *Buxbaum*, l'a été depuis dans les pays ſeptentrionaux : on la trouve en Avril & Mai ſur les bords ſablonneux des foſſés. Elle eſt infiniment petite, & commence à ſortir de la terre ſous la forme d'un petit œuf garni en deſſous de deux ou trois petites fibres qui font les fonctions de racines : les côtés ſont parſemés de quelques petites écailles qui tiennent lieu de feuilles. Cette eſpece d'œuf s'ouvre horizontalement par ſon milieu en deux portions à-peu-près égales, mais dont la ſupérieure eſt ſoulevée comme une coiffe (*calyptra*), par une tête ovoïde qui ſort du milieu de la portion inférieure creuſée en ſoucoupe, & qui reſte attachée à la terre par ſes racines. La coiffe tombe, & la tête qui eſt articulée avec ſon pédicule, s'alonge juſqu'à cinq lignes environ. Cette tête eſt couronnée d'un opercule qui tombe auſſi après s'être ouvert horizontalement comme dans les autres mouſſes. Les Obſervateurs du Nord ont remarqué une anthere pendante par un petit filet, & attachée au-deſſous de cet opercule ; & au fond de la capſule des graines ſous la forme d'une pouſſiere fort fine, jaune, verdâtre & très-onctueuſe. Cette ſingularité obſervée dans le *buxbaumia*, donnera peut-être lieu d'éclaircir quelques points de la fructification des autres mouſſes, ſur-tout dans celles qui ont des antheres operculées, parce qu'elles peuvent avoir auſſi les étamines renfermées dans la même capſule, comme il arrive dans le *lemma* & la *pillulaire*. Voyez ces mots. Il paroît que ce qu'on a pris juſqu'ici pour des grains dans les cônes des plantes mouſſes regardées comme femelles, ne ſont, dit M. *Adanſon*, que des rejetons qui font les fonctions de graines. Mais la connoiſſance qu'on a de la nature des antheres des autres mouſſes & de la pouſſiere qu'elles contiennent, ſemblent nous démontrer que la tête du *buxbaumia* n'eſt qu'une anthere preſqu'entiérement ſemblable à elle, qu'elle contient une pouſſiere de même nature, & qu'enfin ce n'eſt qu'une étamine, qu'une fleur mâle, qui doit faire ſoupçonner que la fleur femelle ſe trouvera ſur un autre individu. L'Obſervateur *Dillen* aſſure avoir ſemé pluſieurs fois la pouſſiere des antheres des mouſſes ſans en avoir vu lever aucune plante ; tandis que la pouſſiere des têtes femelles, fort différentes des antheres, étant ſemée, produiſoit de petites plantes ſemblables à leur mere. Ainſi les cônes & les étoiles obſervées dans les mouſſes, ſont des fleurs femelles de même que leurs capſules ; & il paroît de la derniere évidence que les corpuſcules doués de la faculté de végéter, qu'on

trouve entre les écailles de ces cônes, ſont, comme il eſt dit ci-deſſus, de vraies graines, ou au moins des rejetons qui en tiennent lieu. M. *Haller* dit, dans l'édition de ce Dictionnaire faite à Yverdun, être le premier qui ait découvert la *buxbaumia* en Europe, & il l'a trouvée en Suiſſe : l'anthere qu'on y a cru reconnoître, eſt, ſelon lui, quelque choſe de bien différent d'une véritable étamine. Il y a pluſieurs mouſſes qui, comme la *buxbaumia*, ont deux ſacs l'un dans l'autre, dont la capſule eſt compoſée, l'extérieur dur & preſque cartilagineux, l'intérieur tendre & foible. Il deſcend du haut de la capſule un filet qui entre dans cette capſule, & qui s'attache à ſon fond. Pluſieurs *bryums* & un *ſphagnum* que j'ai découverts, pourſuit M. *Haller*, ont la même ſtructure. *Voyez* MOUSSE.

BYARIS. Nom que les Baſques donnent au *cachalot*.

BYSSE ou BYSSUS. *Voyez* BISSUS.



C.

CAA-APIA. C'eſt une petite plante qui croît au Bréſil, dont la racine eſt de la groſſeur d'un tuyau de plume de cigne, noueuſe, garnie de filamens, d'un gris jaunâtre en-dehors, blanche en-dedans; d'abord inſipide au goût, puis devenant un peu âcre & piquante. Ses feuilles ſont d'un vert luiſant en-deſſus, blanchâtres en-deſſous : ſa fleur eſt radiée, & ſes ſemences ſont rondes. Les habitans du Bréſil pilent la plante entiere, & font uſage de ſon ſuc pour arrêter le flux, faire vomir, remédier à la morſure des ſerpens & à la bleſſure des fleches empoiſonnées. On dit même qu'il ſuffit de préſenter la racine du caa-apia ou celle d'angélique, au ſerpent nommé *boiciningua*, pour l'étourdir & le faire périr. *Mémoires de l'Académie des Sciences 1700. Voyez* BOICININGUA.

CAA-ATAYA. Plante du Bréſil qui n'a point d'odeur, mais dont la ſaveur eſt un peu amere : ſa racine eſt petite, blanche, quarrée : ſa tige eſt haute d'un pied, verdâtre, genouillée, partie droite, partie rampante, & prenant racine où ſes nœuds touchent la terre : de chaque nœud ſortent deux petites feuilles oppoſées, ſemblables à celles de la véronique mâle. Ses fleurs ſont en caſque & ſuivies de gouſſes qui reſſemblent au grain d'avoine. Cette plante eſt un purgatif violent par haut & par bas, & fort en uſage dans le pays.

CAACICA. Plante qui croît au Bréſil, & qui reſſemble beaucoup à celle de *caa-ataya* par ſes racines, ſa tige & ſes feuilles. Sa fleur eſt en ombelle & d'un vert rougeâtre : toute la plante rend un ſuc laiteux: elle a les vertus du *caa-apia*. Voyez ces mots.

CAACHIYNITO. Arbriſſeau de la groſſeur du framboiſier, qui vient naturellement au Bréſil : ſa tige eſt ligneuſe & auſſi velue que ſes feuilles, qui croiſſent par paires & oppoſées. Il naît ſur tout l'arbriſſeau trois, quatre ou cinq fleurs blanches à cinq pétales. A ces fleurs ſuccedent des baies noires comme celles du genievre, & d'un goût de myrte. Les Negres les mangent avec plaiſir.

CAA-ETIMAY. Eſpece de ſous-arbriſſeau, dont la principale tige eſt pleine de moëlle : ſes feuilles ſont longues, dentelées & velues: ſes fleurs reſſemblent à celles du ſeneçon; le vent les emporte facilement:

toute la plante a un goût âcre. Dans le Bréſil, on l'emploie contre la gratelle. *Ray*.

CAA-IOGARA. Nom donné par *Marc-Grave* au *pecari* ou *tajacu*, eſpece de ſanglier. *Voyez* TAJACU.

CAAOPIA. Petit arbre du Bréſil, dont l'écorce eſt d'un rouge cendré, & contient une eſpece de moëlle. Son bois eſt fort & branchu ; ſes feuilles ſont fermes, rouges en-deſſous & vertes en-deſſus ; ſes fleurs ſont en ombelles, d'un vert jaunâtre, cotonneuſes & ſuivies de baies verdâtres groſſes comme des ceriſes couvertes d'une coque molle. Ce fruit donne par expreſſion un ſuc d'un beau jaune. Cet arbre fleurit en Novembre, & ſon fruit mûrit en Janvier. Si l'on fait une inciſion à ſon écorce en Octobre, il en ſort une réſine d'un beau jaune, fort éroſive. Les Negres s'en ſervent pour ſe purger. *Ray*, *Hiſt. Plant.*

CAAPÉBA ou LIANE A GLACER L'EAU, ou LIANE A SERPENT, eſt une plante du Bréſil, qui a beaucoup de rapport avec la clématite. Elle pouſſe des tiges très-ſarmenteuſes, & qui s'attachent aux arbres voiſins. Ses feuilles ſont fort minces, verdâtres en-deſſus, tantôt rondes & tantôt ayant la forme d'un cœur. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules roux, portant en leurs ſommets au mois de Juillet des fleurs jaunâtres ; il ſuccede à chacune de ces fleurs un petit fruit gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, vert en-dedans. Sa racine, principale partie de cette plante d'uſage en Médecine, eſt d'abord griſâtre & groſſe comme le petit doigt ; mais en vieilliſſant, elle devient noire, brunâtre à l'extérieur & groſſe comme le bras. Sa ſubſtance intérieure eſt compacte, onctueuſe, d'un goût amer. Quelques Botaniſtes ont cru que c'étoit le contrayerva. *Voyez* LOCHNER *& les nouveaux genres du P. Plumier.* D'autres diſent que le caapéba eſt le *pareira brava*. Voyez ce mot.

Le caapéba eſt alexipharmaque: coupé par tranches, infuſé & macéré pendant quelques jours dans de l'eau, il donne à cette liqueur un goût de vin ou de biere. Cette décoction eſt bonne pour la morſure des ſerpens venimeux. On tire auſſi le ſuc de la feuille & de la racine pilées enſemble, & on le mêle dans du vin pour le même uſage. Il faut encore avoir ſoin d'appliquer le marc ſur la morſure après en avoir un peu frotté la plaie : par ce moyen on guérit ſurement en vingt-quatre heures. On a appellé le caapéba *liane à glacer*, parce qu'infuſée dans l'eau elle la rend mucilagineuſe comme une gelée.

CABARET, OREILLE D'HOMME, RONDELLE, GIRARD-ROUSSIN, NARD SAUVAGE, en latin *afarum*. C'eft une plante qui a été en grande réputation dans le fiecle dernier, comme errhine. Elle fe plaît dans les forêts : elle eft très-baffe & toujours verte. Ses feuilles ont une figure affez approchante de celle de l'oreille; ce qui l'a fait nommer *oreille d'homme*. Elle porte des fleurs à étamines, purpurines, auxquelles fuccedent des fruits divifés en fix loges, qui contiennent des graines femblables aux grains de raifin. Sa racine eft petite, anguleufe, recourbée, fibreufe, tortueufe, noueufe & brunâtre.

Les feuilles & les racines du cabaret font douées d'une odeur pénétrante & d'un goût âcre. Elles provoquent fortement le vomiffement & les felles. Les femmes enceintes doivent en éviter l'ufage comme capable d'expulfer le fœtus. Les meilleures nous font apportées feches du Dauphiné, du Languedoc & de l'Auvergne.

Un Médecin Anglois a éprouvé que quatre ou cinq grains de feuilles de cette plante en poudre, prifes en guife de tabac, font très-utiles dans les maux de tête. On les prend le foir en fe couchant; le fommeil n'en eft point troublé, & le lendemain il s'évacue une grande quantité de férofités par les glandes du nez. Ce flux, fuivant l'obfervation de l'Auteur de la Matiere Médicale, dure quelquefois trois jours entiers, ce qui caufe un grand foulagement au malade. Ce remede a été auffi éprouvé avec fuccès dans une paralyfie de la langue & de la bouche. On appelle cette plante la *panacée des fievres quartes*: les Payfans en font leur fébrifuge. Les Maréchaux font prendre de la racine de cabaret aux chevaux, depuis une once jufqu'à deux, pour les guérir du farcin. On trouve quelquefois, au rapport de *Pomet*, fous les racines du cabaret, environ un pied dans terre, une maniere de truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un fuc laiteux, cauftique & brûlant. On a donné, dit-on, à l'*afarum* le nom de *cabaret*, parce qu'on s'en fervoit autrefois dans les cabarets pour fe faire vomir quand on avoit trop bu.

On voit au Jardin du Roi un très-bel *afarum* étranger, qui eft le *grand cabaret du Canada*.

CABARET. Oifeau de la groffeur & à-peu-près de la couleur du roitelet; c'eft une petite linote. Il a le chant affez agréable, & eft encore rare; mais on en trouve chez quelques Oifeliers.

CABÉLIAU ou KABLIAU. Efpece de petite morue, nommée ainfi

par les Hollandois, que l'on fert fur nos tables en Février, &c. Sa chair eft d'un goût exquis, & paffe généralement par-tout pour un manger délicieux. *Voyez au mot* MORUE.

CABIAI ou PORC DE RIVIERE, *porcus fluviatilis*. Quadrupede demi-amphibie qui fe trouve dans toutes les terres baffes de l'Amérique méridionale, ainfi qu'au Bréfil, & aux Amazones à la Guyane. C'eft le *capybara* des Brafiliens.

Cet animal ne reffemble que très-peu au cochon, auquel plufieurs Naturaliftes l'ont comparé ; au contraire il en differe par de grands caracteres. Sa tête eft beaucoup plus courte ; fa gueule a moins d'ouverture : elle eft fans dents canines ; mais chacune de fes mâchoires eft garnie de deux dents incifives & de huit dents molaires affez fingulieres ; car elles font fendues à demi, chacune en trois parties, & repréfentent trois dents attachées les unes aux autres. Le *cabiai* eft de la grandeur d'un cochon de deux ans : fon mufeau eft obtus ; fes yeux grands & noirs, fes oreilles petites & pointues. Il a des mouftaches longues & dures comme celles du chat ; à chaque pied de devant il a quatre ongles, & aux pieds de derriere trois feulement. Tout fon corps eft couvert d'un poil brun, rude, court & affez épais. Il n'a point de queue ni de défenfes, & il a des membranes entre les pattes.

Cet animal habite fouvent dans les eaux ; il y cherche fa proie ; il y plonge, y prend le poiffon dont il fe nourrit, & vient le manger fur le bord ; il s'accommode cependant auffi de graines, & de fruits de canne à fucre. Le cri de ces animaux reffemble affez au braiement de l'âne. On les voit toujours aller de compagnie ; mais ils ne marchent que la nuit, ne s'éloignent pas beaucoup du bord des eaux, où ils fe précipitent au moindre danger, plongent & nagent entre deux eaux, & en fortent au loin, ou reftent quelquefois affez long-temps fous l'eau pour faire croire au Chaffeur qu'ils fe font fauvés fans qu'il s'en foit apperçu. La chair de cet animal eft graffe, tendre, mais d'un affez mauvais goût de poiffon ; la hure eft la partie la meilleure, & qui approche le plus du goût de la viande.

Le *cabiai* a été nommé par quelques Voyageurs *cochon d'eau :* il eft d'un naturel affez doux ; il eft fufceptible de s'apprivoifer par les bons traitemens, au point de venir lorfqu'on l'appelle. Le *cabiai* femble tenir du *cavia*, ou cochon d'Inde.

CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, *mufæum Naturæ*, fe dit

d'un lieu où l'on met en évidence, & où l'on réunit sous un seul point de vue les diverses productions de la Nature. *Voyez à la suite de l'article* HISTOIRE NATURELLE.

CABIONARA. Nom que l'on donne en Guyane au *cabiai*. Voyez ce mot.

CABOCHE. Poisson le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, & dont les nations voisines font grand cas. Les Hollandois en font de grosses provisions pour Batavia. Etant seché au soleil, il leur tient lieu de jambon. Ce poisson est long d'un pied & demi, & gros de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate & presque quarrée : on en distingue de deux especes ; l'un gris & cendré, & l'autre noir, qui est le meilleur. *Voyez Hist. génér. des Voy. Tome IX, édit. in-4°. page 313.*

CABOT ou MULET. *Voyez à l'article* MUGE.

CABRA. Nom qu'on donne en Portugal au *chevreuil*. Voyez ce mot.

CABRIL ou CHEVREAU, *hœdus*. On donne ce nom au jeune bouc ou petit mâle de la chevre, lorsqu'il n'a pas encore six mois; il est bon à manger. *Voyez au mot* BOUC.

CABROUZILLO. Nom que l'on donne en Espagne au *chevreuil*.

CABUJA. C'est le nom d'une plante de l'Amérique, dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du chardon. Les Indiens travaillent le *cabuja* comme nous faisons le chanvre & le lin, & ils s'en servent pour faire du fil & des cordes. *Encycl.*

CABURE ou CABOURE. Espece d'oiseau de nuit du Brésil, qui s'apprivoise, joue avec les hommes comme un singe, & est fort divertissant. Il est de la grandeur de la grive du genevrier; il a la tête ronde, le bec court & crochu, avec deux trous pour narines. Ses yeux sont beaux, grands & jaunes, avec la pupille noire : sous les yeux & à côté du bec il y a des poils longuets & bruns; sur sa tête sont des aigrettes de plumes: ses jambes sont courtes & entiérement couvertes, ainsi que les pieds, de plumes jaunes; quatre doigts armés d'ongles semi-lunaires, noirs & crochus: sa queue ondée de blanc & large, & à l'origine de laquelle se terminent ses aîles: la poitrine & le bas du ventre sont d'un gris-blanc marqué d'ombre pâle : le corps, le dos, les aîles & la queue sont de couleur d'ombre pâle, marquée ou diversifiée sur la tête & le cou de très-petites taches blanches, & sur les aîles, de grandes taches de cette même couleur : sa tête tourne sur son cou comme sur un pivot, & de façon qu'il porte & présente facilement le bout

de son bec sur le milieu du dos. Il se nourrit de chair crue, & fait du bruit, une espece de craquement, par le mouvement de son bec. Il peut encore remuer les plumes qui sont des deux côtés de sa tête, de maniere qu'elles se redressent, & présentent de petites cornes ou des oreilles.

CACAO ou CACAOYER. C'est un arbre propre au nouveau Continent, & qui croît naturellement sous diverses contrées de la zone torride de l'Amérique, & particulierement au Mexique dans la Province de Nicaragua, sur la côte de Caraque. Il y en a des forêts entieres dans les hauteurs d'Yapock dans la Province de Guyane.

Le *cacaoyer* ou *cacaotier*, *arbor cacari aut cacarifera*, est un arbre de grandeur & de grosseur médiocres, qui varie un peu suivant la nature des sols; ceux de la côte de Caraque prennent plus de croissance que dans toutes les Iles Françoises. Le bois de cet arbre est poreux & fort léger. Ses feuilles sont verdâtres, longues d'environ neuf pouces sur quatre de large, & terminées en pointe : aux feuilles qui tombent il en succede d'autres, en sorte que cet arbre ne paroît jamais dépouillé : il est garni en tout temps d'une multitude de fleurs en roses, extrêmement petites & sans odeur ; mais il en est plus chargé vers les deux solstices qu'en toute autre saison. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à peine de mille y en a-t-il dix qui nouent ; en sorte que la terre qui est au-dessous paroît toute couverte de ces fausses fleurs; plus la fleur est petite par rapport à l'arbre & au fruit, plus elle paroît singuliere & digne d'attention. Ces fleurs sont complettes, dit M. *Deleuze* ; la corolle est formée de cinq pétales faits en cueilleron & dentelés : au centre est un *nectarium* formé de cinq lames, auquel sont attachées cinq étamines, dont chacune porte cinq sommets. Les fruits parvenus à leur perfection sont de la grosseur & ont la figure d'un concombre, qui seroit rousâtre, pointu par le bras, & dont la surface seroit taillée en côtes de melon. Ces fruits sont suspendus le long de la tige & des meres branches, & non point aux petites branches comme nos fruits d'Europe. Cette disposition des fruits n'est point particuliere à cet arbre, elle lui est commune avec le *bilimbi*, les *calebassiers*, les *abricotiers* de Saint-Domingue & les *papayers*, & plusieurs autres arbres de l'Amérique.

On voit presque toute l'année sur le *cacaoyer* des fruits de tout âge, qui mûrissent successivement; la cosse de ce fruit a environ trois lignes d'épaisseur.

d'épaiſſeur. Sa capacité eſt remplie d'environ vingt, trente & trente-cinq amandes de *cacao*, ſéparée par une ſubſtance blanche, mais qui eſt mucilagineuſe & d'une acidité agréable, lorſque le fruit eſt mûr; un morceau mis dans la bouche étanche la ſoif, & rafraîchit agréablement, pourvu que l'on ne comprime point avec les dents la peau du cacao, qui eſt très-amere. Les nervures principales de la queue ſe ramifient, s'introduiſent à travers la peau du fruit; & ainſi ramifiées, elles vont porter la nourriture à chaque amande, en ſorte que l'on peut dire que le tout enſemble forme comme une eſpece de grappe.

Les amandes de *cacao* ſont aſſez ſemblables aux *piſtaches*, mais plus grandes & plus groſſes, arrondies, couvertes d'une pellicule ſeche & dure; la ſubſtance de l'amande eſt un peu violette, rouſsâtre, d'un goût amer & légérement acerbe, qui cependant n'eſt pas déſagréable. On en diſtingue dans le commerce de deux ſortes principales; la premiere, qui eſt la plus groſſe, eſt appellée *gros caraque;* & l'autre, *cacao des Iles* ou *de Cayenne.* Il eſt à remarquer que le germe du cacao eſt placé au gros bout de l'amande, au lieu que dans nos amandes Européennes il eſt à l'autre bout.

On dit que pluſieurs nations de l'Amérique faiſoient uſage de ces amandes comme de monnoies; c'eſt pourquoi quelques-uns ont appellé ces amandes *pécuniaires.*

Plantation du Cacao.

Le cacao fait un objet aſſez conſidérable de commerce dans le nouveau Continent; auſſi apporte-t-on beaucoup de ſoin à la culture des cacaoyers. A la côte de Caraque on diſpoſe ces arbres à la diſtance de douze à quinze pieds, afin qu'ils profitent mieux; on a grande attention ſur-tout de les mettre à l'abri des vents & ouragans, qui renverſent & quelquefois déracinent ces arbres, qui ſont à pivot & n'ont que quelques racines ſuperficielles; ils ſe plaiſent dans les lieux plats & humides, au milieu des bois que l'on a brûlés pour défricher un emplacement. Comme on ne fait venir ces arbres que de ſemences, on a ſoin de ménager de l'ombre au jeune plant; pour cet effet on plante du *manihot* (arbuſte avec la racine duquel on fait *la caſſave* & la farine qui ſert de pain à tous les habitans naturels de l'Amérique, *voyez* MANIHOT); & c'eſt à l'ombre de ces arbuſtes qu'on plante les amandes de cacao. Lorſqu'au bout de neuf mois la

plantule a commencé à s'élever, on arrache le manihot & on replante, entre les rangées d'arbres, des *giraumonts*, des *citrouilles*, des *concombres*, des *choux caraïbes*, qui par leurs larges feuilles empêchent les herbes étrangeres de croître. Au bout d'un an les cacaoyers ont environ quatre pieds de haut; leur maniere de croître eſt de former une tête en couronne. Si l'on abandonne l'arbre à lui-même, il ſe forme pluſieurs ordres de couronnes, les unes au-deſſus des autres; mais elles ne font que nuire à la premiere, qui eſt la principale; auſſi a-t-on ſoin, en cueillant le fruit, d'ébourgeonner les couronnes ſuperflues. Nous ne faiſons à ces arbres aucune ſorte de taille: les Eſpagnols, dit-on, ont des arbres plus vigoureux & qui donnent de plus beaux fruits que les nôtres, par le ſoin qu'ils prennent de retrancher tout le bois mort. La nature eſt ſi riche dans ce pays, que perſonne n'a encore tenté de faire ſur le cacao uſage de la greffe, ce moyen ſi merveilleux d'améliorer les fruits: il y a cependant lieu de penſer que les cacaos en ſeroient encore meilleurs. Les cacaoyers ne ſont dans leur plein rapport qu'à la quatrieme ou cinquieme année. Un bon terrain pour le plant d'une cacaotiere doit avoir au moins ſix pieds de profondeur.

Cueillette du Cacao, & maniere de le préparer pour pouvoir être conſervé & tranſporté en Europe.

Lorſqu'on juge que le cacao eſt mûr, on envoie à la récolte les Negres les plus adroits, qui, avec de petites gaules, font tomber les *caboſſes* ou coſſes mûres, prenant bien garde de toucher à celles qui ne le ſont point, non plus qu'aux fleurs. Dans les mois d'un grand rapport (Juin), on cueille tous les quinze jours: dans les ſaiſons moins abondantes, on cueille de mois en mois. On met tous ces fruits en tas pendant quatre jours. Si les graines reſtoient plus long-temps dans leurs coſſes, elles germeroient; auſſi lorſqu'on a voulu envoyer des graines de la Martinique aux Iles voiſines pour ſemer, a-t-on eu un ſoin extrême de ne commencer à cueillir que lorſque le bâtiment de tranſport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant: dès le cinquieme jour au matin on retire les amandes de dedans les coſſes. On les met en tas ſur un plancher couvert de grandes feuilles de baliſier; on les recouvre de ſemblables feuilles qu'on affermit avec des planches, pour faire éprouver au cacao une légere fermentation, ce qu'on nomme ſur les lieux le faire reſſuer. Les Negres

vont remuer ces tas de cacao ſoir & matin. Cette opération dure cinq jours : on reconnoît, à ſa couleur rouſſe, qu'il a aſſez *reſſué*. Plus le cacao reſſue, plus il perd de ſa peſanteur & de ſon amertume ; mais s'il ne reſſue pas aſſez, il eſt plus amer, ſent le vert & germe quelquefois.

Lorſque le cacao a reſſué, on le fait ſécher au ſoleil ſur des nattes faites de brins de roſeaux refendus, & aſſemblés avec des liens d'écorce de *mahot*. Voyez MAHOT. Ce ſont ces graines de cacao ainſi préparées, qui ſont apportées en Europe, & vendues par les Epiciers qui les diſtinguent, comme nous l'avons dit ci-deſſus, en gros & en petit caraque, ou gros & petit cacao des Iles ; diſtinction faite moins d'après la différente préparation que dans le choix & la groſſeur des amandes elles-mêmes ; car il n'exiſte point réellement deux eſpeces différentes d'arbres de cacao.

Le cacao de la côte de Caraque eſt plus onctueux & moins amer que celui de nos Iles; on le préfere en Eſpagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord on eſt d'un goût tout oppoſé. Il ne ſauroit y avoir entre le caraque & le cacao des Iles des différences intrinſeques bien eſſentielles, puiſque c'eſt le même arbre qui croît auſſi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte de Caraque ; que le climat de ces lieux eſt preſque le même, & par conſéquent la température des ſaiſons égale. La différence des cacaos n'eſt pas conſidérable, puiſqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la doſe du ſucre pour tempérer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Quant aux différences extérieures, peut-être ne viennent-elles que de la nature du ſol & des ſoins de ceux qui les cultivent. On dit cependant que le cacao caraque a été terré ſur les lieux pendant huit jours, c'eſt-à-dire que pendant qu'on l'a fait reſſuer on l'a couvert de quelques pouces de terre ; quelques-uns prétendent même qu'on le met dans une foſſe en terre creuſée exprès ; mais ſi cela étoit, ne germeroit-il pas ?

Quoi qu'il en ſoit, le cacao de Caraque eſt un peu plat, & reſſemble aſſez, par ſon volume & ſa figure, à une de nos groſſes feves; celui de Saint-Domingue, de la Jamaïque, de l'Iſle Cuba, eſt généralement plus gros que celui des Antilles. L'amande du cacao a l'avantage de ne ſe point rancir. C'eſt le fruit le plus oléagineux que la Nature produiſe.

Les Américains, avant l'arrivée des Eſpagnols & des Portugais, faiſoient une liqueur avec le cacao délayé dans de l'eau chaude, aſſaiſonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs pour en augmenter le volume. Tout cela joint enſemble donnoit à cette compoſition un air ſi brut & un goût ſi ſauvage, qu'un ſoldat Eſpagnol diſoit qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, ſi le manque de vin ne l'avoit contraint à ſe faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure. Ils appelloient cette liqueur *chocolat*, & nous lui avons conſervé ce nom.

Les Eſpagnols plus induſtrieux que les Sauvages, chercherent à corriger le déſagrément de cette liqueur, en ajoutant à la pâte du cacao divers aromates d'Orient, & pluſieurs drogues du pays. De tous ces ingrédiens nous n'avons conſervé que le ſucre, la vanille & la cannelle.

Préparation & uſage du Chocolat.

On dépouille les amandes du cacao déjà mondées de leur écorce, par le feu; on les pele; on les rôtit dans une baſſine à feu modéré; on les pile dans un mortier bien chaud; plus communément on les écraſe avec un rouleau de fer ſur une pierre peu épaiſſe, dont la ſurface eſt courbe & creuſe, & que l'on place ſur un petit braſier; c'eſt ainſi qu'on en forme une pâte qu'on mêle avec preſque poids égal de ſucre, & que l'on met toute chaude dans des moules de fer-blanc dont la forme eſt arbitraire; quelquefois on l'étend ſur un papier, où elle ſe fige & ſe rend ſolide en très-peu de temps. Le chocolat ainſi préparé s'appelle *chocolat de ſanté*. Quelques perſonnes prétendent qu'il eſt bon d'y mêler un légere quantité de vanille, qui en facilite la digeſtion par ſa vertu ſtomachique & cordiale.

Lorſqu'on veut un chocolat qui flatte les ſens plus agréablement, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouſſes de vanille & des bâtons de cannelle, pilés & tamiſés : on broie le tout de nouveau, & on le met ou en tablettes ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'eſſence d'ambre. Lorſque le chocolat ſe fait ſans vanille, la proportion de la cannelle eſt deux dragmes par livre de cacao ; mais lorſqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette doſe de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met une ou deux petites gouſſes dans une livre de cacao. Quelques Fabriquans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre; mais les

gens ſages doivent être attentifs à n'en point uſer qu'ils n'en ſachent la compoſition.

Dans nos Iſles Françoiſes on fait des pains de cacao pur & ſans addition; & lorſqu'on veut prendre du chocolat, on réduit ces tablettes en poudre, & on y ajoute plus ou moins de cannelle, de ſucre en poudre & de fleur d'orange. Le chocolat ainſi préparé eſt brun, d'un parfum exquis & d'une grande délicateſſe. Quoique la vanille ſoit très-commune aux Iſles, on n'y en fait point du tout d'uſage dans cette confection.

L'uſage du chocolat ne mérite ni tout le bien, ni tout le mal qu'on en a dit. Il devient preſqu'indifférent par l'habitude : on ne voit point qu'il faſſe ni grand bien, ni grand mal aux Eſpagnols, qui s'en ſont fait une telle néceſſité, que de manquer de chocolat chez eux, c'eſt être réduit au même point de miſere que de manquer de pain chez nous. Le chocolat de ſanté fait ſans aromates, a la propriété d'exciter l'appétit de ceux qui ne ſont point habitués à en prendre. Il ſoutient très-bien ceux qui ont l'habitude d'en prendre journellement le matin. Moins le cacao eſt rôti, plus il nourrit & épaiſſit les humeurs; au contraire, plus on le brûle, plus il excite l'effervescence des humeurs du corps, parce que ſon huile devient plus atténuée par le feu. La boiſſon de chocolat faite avec du cacao peu rôti & très-peu d'aromates, eſt très-ſalutaire à ceux qui ſont attaqués de phthiſie & de conſomption.

On fait avec les amandes de cacao, préparées à peu-près comme les noix de Rouen, une excellente confiture propre à fortifier l'eſtomac ſans trop l'échauffer. On retire du cacao une huile en conſiſtance de beurre, qu'on nomme *beurre de cacao*, & dont on ſe ſert dans le beſoin à Cayenne pour la cuiſine. Cette huile qui eſt propre pour les rhumes de poitrine, même contre les poiſons corroſifs, réunit à la vertu anodine des autres huiles l'avantage de ne point contracter d'odeur & de ſécher promptement. Les Dames Eſpagnoles en font uſage comme d'un bon coſmétique, qui rend la peau douce & polie ſans qu'il y paroiſſe rien de gras ni de luiſant. Comme cette huile acquiert chez nous plus de ſolidité qu'en Amérique, il faut néceſſairement que nous la mêlions avec l'huile de ben. Si l'on rappelloit jamais cet ancien uſage de l'antiquité, ſi utile ſur-tout pour les perſonnes âgées, de ſe frotter d'huile pour donner de la ſoupleſſe aux

mufcles & les garantir des rhumatifmes, l'huile de cacao devroit obtenir la préférence : elle fe fécheroit promptement, & ne donneroit point de mauvaife odeur : inconvéniens auxquels il faut vraifemblablement attribuer l'anéantiffement d'un ufage fi autorifé par l'expérience de toute l'antiquité.

CACAOTETL. Nom qu'on donne dans les Indes à une pierre que *Borelli* appelle en latin *lapis corvinus Indiæ*. On prétend que fi l'on vient à faire chauffer cette pierre dans le feu, elle fait une explofion, un bruit très-confidérable, & femblable à un coup de tonnerre.

CACHALOT. *Voyez à la fuite du mot* BALEINE.

CACHICAME. C'eft le tatou à neuf bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CACHIMENTIER, *guanabanus ;* c'eft l'*annona* de *Linneus*. Nom générique d'un arbre qui croît aux Antilles & aux grandes Indes ; il y en a plufieurs efpeces, favoir le *petit corofol* ou le *cœur de bœuf*, le *pommier de cannelle* & plufieurs autres, dont les fruits, que l'on nomme *cachiment*, font d'une forme arrondie, & ont environ cinq à fix pouces de diametre. Ils font couverts d'une peau brune ou d'un vert jaunâtre, quelquefois hériffés de petites pointes. La fubftance de ce fruit eft de confiftance de crême, blanche, d'un goût agréable & rafraîchiffante. Leurs graines font groffes comme de petites feves, & d'un goût aftringent; tel eft celui que l'on nomme *cachiment morveux*. Le cœur du fruit eft comme veficuleux & fibreux. Il y en a une efpece plus groffe, que l'on nomme *cœur de bœuf*, parce qu'elle en a la forme & la couleur. Il ne faut pas confondre ce fruit, appellé *cœur de bœuf*, avec celui appellé *cœur de S. Thomas*, lequel fe trouve dans une des gouffes d'une des efpeces d'acacia. *Voyez* CŒUR DE BŒUF & POMMIER DE CANNELLE.

CACHOLONG. C'eft une efpece d'agathe blanche, de couleur d'opale, peu tranfparente, très-dure, fufceptible d'un affez beau poli. On la trouve ifolée, comme la plupart des autres cailloux, dans le pays des Calmouques, fur les bords de la riviere *Caché ;* & comme les habitans du pays donnent le nom de *cholong* à toutes les pierres, on en a fait celui de *cacholong*. M. le Préfident *Ogier*, ci-devant Ambaffadeur de France auprès du Roi de Dannemarck, a rapporté plufieurs beaux morceaux de cacholong qui avoient été trouvés en Iflande & aux Ifles de Feroë.

CACHONDÉ. C'eſt une pâte fort agréable au goût, & qui donne une bonne haleine. Elle eſt compoſée de cachou, de graines de bangue, de calamus, & d'une terre argileuſe, farinacée, appellée *maſquiqui;* quelquefois on y mêle de la poudre de pierres précieuſes, de l'ambre & du muſc. *Zacutus* fait un ſi grand éloge de cette compoſition, qu'il lui attribue les avantages de prolonger la vie & d'éloigner la mort; enfin c'eſt, ſelon lui, un remede vraiment royal. Les Malabarois, les Chinois & ſur-tout les Japonois, en mâchent toujours & en offrent à ceux qui leur rendent viſite, de même que les Indiens & les Maures font à l'égard du *cachou* & du *betel. Voyez ces mots & celui de* TERRE DE MASQUIQUI.

CACHOU, *catechu*, & improprement *terra Japonica*, *terre du Japon*, ſeul nom ſous lequel il a été long-tems connu dans le Commerce, parce que les marchands trompés par la ſéchereſſe & la friabilité de cette ſubſtance, ont cru que c'étoit de la terre.

Le cachou eſt un ſuc gommo-réſineux, fait & durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule, de différentes couleurs & figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement; ſans odeur, mais d'un goût aſtringent, un peu amer d'abord, enſuite plus doux & d'une ſaveur agréable d'iris ou de violette. Le plus pur ſe fond en entier dans la bouche & dans l'eau; il s'enflamme, brûle dans le feu. Les Nations qui le vendent y mêlent quelquefois du ſable ou d'autres matieres étrangeres pour en augmenter le poids. On apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu, & des autres côtes des Indes.

Les ſentimens avoient été long-temps partagés ſur la nature du cachou; mais M. *de Juſſieu* a donné un Mémoire bien circonſtancié, imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1720, dans lequel il démontre que le cachou n'eſt autre choſe qu'un extrait d'arec rendu ſolide par évaporation. On donne proprement le nom d'*arec* ou *areca* à la ſemence ou noix qui ſe trouve dans le fruit d'une eſpece de palmier, qui croît ſur les côtes maritimes des Indes Orientales. *Palma cujus fructus ſeſſilis*, FAUFEL *dicitur ſive areca palmæ foliis.* Sa racine eſt noirâtre, oblongue & fibreuſe. Son tronc eſt gros d'un empan près de la racine. Son écorce eſt verdâtre, & ſi unie qu'on ne peut y monter, à moins qu'on n'attache à ſes pieds des crochets & des cordes, ou qu'on ne l'entoure par intervalles des liens faits de nattes. Les branches feuillées ſortent du tronc

en ſautoir deux à deux; elles enveloppent par leur baſe le ſommet du tronc, comme par une capſule ronde & fermée; elles forment par ce moyen une tête oblongue au ſommet, plus groſſe que le tronc de l'arbre même. Le pied de ces branches ſe fend & ſe rompt, & elles tombent ſucceſſivement l'une après l'autre. Leur côte eſt creuſe. Au haut du tronc il ſort de chaque aiſſelle de feuille une capſule en forme de gaîne, qui renferme les tiges chargées de fleurs & de fruits, concaves, par où elles ſe rompent & s'ouvrent. Ce fruit a la groſſeur & la forme d'un œuf de poule: ſon écorce tire ſur le jaunâtre; elle eſt molle & garnie d'une eſpece de bourre. Au centre de cette filaſſe eſt une capſule qui contient une amande ou noix aſſez ſemblable à celle de la muſcade. Ce noyau, quand le fruit eſt ſec, ſe ſépare aiſément de la pulpe fibreuſe: il eſt dur, difficile à couper, de couleur rouge, panaché de veines rouſſâtres & griſâtres. Les Indiens donnent le nom de *chotool* à ce fruit. Son goût un peu aromatique & aſtringent, qui le rend propre pour l'eſtomac, eſt cauſe que les Indiens s'en préſentent dans les viſites qu'ils ſe rendent (*Voyez* HELBIGIUS & CLEYER). Il les coupent en morceaux, & les préſentent ſur des feuilles de bétel, dans leſquelles ils les enveloppent après avoir recouvert la feuille d'une légere couche de chaux, pour conſerver plus long-temps dans la bouche cette ſaveur agréable. Quelquefois ces peuples y mêlent du *lycion Indien* ou *kaath*, & ils mâchent continuellement ce mêlange; qu'il ſoit dur ou qu'il ſoit mou, il n'importe: ils avalent leur ſalive teinte par ces ingrédiens, & rejettent le reſte: leur bouche paroît alors toute en ſang & fait peur à voir; mais cette eſpece de régal eſt chez eux un air de bienſéance; & comme l'effet de cette drogue rend à la longue les dents d'une couleur obſcure, les Indiens de diſtinction, pour éviter l'air de mal-propreté, ſe noirciſſent tout-à-fait les dents. On dit que ſi l'on mange l'*arec* encore vert, il cauſe une eſpece d'ivreſſe ſemblable à celle du vin, mais qu'on diſſipe bientôt en prenant un peu de ſel & d'eau fraîche.

Dans l'Inde, on fait le cachou en coupant les ſemences d'aréca encore vertes par tranches, & les faiſant infuſer pendant long-temps dans une eau chargée (dit *Herbert de Jager*) de chaux de coquilles calcinées, qui en diſſout la partie gommo-réſineuſe, & que l'on fait évaporer enſuite en conſiſtance d'extrait. Les Grands du pays & les riches ne ſe contentent pas d'un tel cachou: pour le rendre plus agréable & plus flatteur au goût, ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloès, du muſc, de l'ambre

l'ambre & quelques autres aromates. Telle eſt la compoſition de ces paſtilles rondes ou plates, & de la groſſeur d'une noix vomique, que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe, ſous le nom de *Siri-gata-gamber.* Telles ſont auſſi des paſtilles noires qui ont différentes figures, tantôt rondes comme des pilules, tantôt comme des graines, des fleurs, des fruits, des mouches, des inſectes, &c. que les Portugais font dans la ville de Goa, & que les François mépriſent à cauſe de leur violente odeur aromatique. En Europe, & ſur-tout en France, on mêle le cachou avec du ſucre, de l'ambre, & quelquefois un peu de cannelle; on fait une pâte de ce tout avec une diſſolution de gomme adragante, & l'on en forme des paſtilles. Ce cachou donne à l'haleine une odeur agréable; & par ſon aſtriction, il eſt ſalutaire dans les fluxions de la gorge. Il arrête les vomiſſemens, les diarrhées, & convient dans les dyſſenteries. Il joint à l'aſtriction de l'hipociſte & de l'acacia, la douceur de la régliſſe & du ſang-dragon, & réunit en ſoi les vertus de ces différens ſucs. Il convient le matin à jeun, & après le repas, pour faciliter la digeſtion. Un gros de cette ſubſtance jeté dans une pinte d'eau, lui donne une couleur rougeâtre, une ſaveur douce, un peu aſtringente, & en forme une boiſſon agréable pour ceux qui ont de la répugnance pour les tiſanes, & propre dans les dévoiemens, les fievres bilieuſes & ardentes. En un mot le cachou eſt au rang des bonnes drogues qui ont le moins d'inconvéniens, quelque doſe qu'on en prenne.

CACHORRO DOMATO. Nom donné en Portugal au farigue, eſpece de *didelphe.* Voyez ce mot.

CACOLIN. Cet oiſeau a la même grandeur, la même forme, le même chant, le plumage peint des mêmes couleurs que les cailles Mexicaines, c'eſt auſſi la même maniere de vivre.

CACTONITE, *cactonites.* Nom que les Anciens ont quelquefois donné à la *farde*, pierre demi-précieuſe, connue ſous le nom vulgaire de *cornaline.* Voyez ce mot.

CACUIER. Nom donné par *Thevet* au *Saki*, eſpece de *ſagouin.* Voyez ce mot.

CADAVRE, *cadaver.* C'eſt ainſi qu'on appelle le corps d'un homme mort. Le *cadavre* differe de la *carcaſſe*, qui n'eſt, à proprement parler, que le *ſquelette* d'un animal. *Voyez* SQUELETTE.

Il ſeroit à ſouhaiter, pour l'inſtruction de l'art de guérir, qu'un mort, avant de jouir de ſes obſeques, fût ouvert par un Anatomiſte; chaque

famille en satisfaisant à sa curiosité particuliere, produiroit par-là un avantage réel à la société. La conservation des hommes & le progrès de l'art de les guérir, ainsi qu'il est dit dans l'*Encyclopédie*, sont des objets si importans, que dans une société aussi policée que la nôtre, il devroit y avoir une loi qui défendît l'inhumation d'un corps avant qu'il fût réellement mort, & avant son ouverture. Quelle foule de connoissances n'acquerroit-on pas par ce moyen? Combien de phénomenes qu'on ne soupçonne pas & qu'on ignorera toujours, parce qu'il n'y a que la dissection fréquente des *cadavres* qui puisse les faire appercevoir! Pour moi, j'imiterois volontiers Saint François de Sales, & tant d'autres, qui, étant malades, ont voulu léguer leur corps par testament à la Médecine.

CADE, *juniperus major*, *baccâ rufescente*. C'est une espece de grand genevrier, très-commun en Languedoc, qui se distingue des autres par sa hauteur & par la grosseur de ses fruits roussâtres, & dont le goût est moins fort. On retire de son bois, par la cornue, une huile fétide, *cedræleum*, dont on se sert en Médecine pour déterger. Celle dont les Maréchaux se servent pour la gale des chevaux, est une sorte de résine tirée des vieux pins dans le Nord, lorsqu'on les brûle pour en obtenir d'autres produits, que nous décrirons à l'histoire des *pins térébenthiniers*. Voyez *à l'article* Cédria *&* *à celui de* Genevrier.

CADITES. Nom donné aux vertebres des étoiles de mer arbreuses; elles sont en forme de petits barils, & fossiles.

CADMIE FOSSILE ou NATURELLE, *cadmia fossilis*. Nom que l'on donne à la *calamine* ou *pierre calaminaire*, espece de minéral qui contient du zinc, du fer, &c. *Voyez* Calamine *&* Zinc.

Le mot *cadmie* a quantité d'autres significations. Chez les Artistes, on désigne par cette expression, une espece de suie ou de sublimation métallique qui s'attache au haut & aux parois des fourneaux des Fondeurs en bronze, &c. D'autres disent que le mot *cadmie* vient de *Cadmus*, ce célebre Fondeur Phénicien, qui trouva le premier l'art de fondre en grand, de purifier, d'allier & de jeter en moule les métaux, & que l'excellence de son art fit appeller en Grece pour y travailler le bronze; opération dans laquelle il entre du zinc, lequel se sublime en partie & en maniere d'incrustation contre les parois intérieures des fourneaux. Telle est la tuthie, appellée par excellence, *cadmie des fourneaux*, *cadmia fornacum*, & qui a la même propriété que la cadmie fossile, pour convertir le cuivre rouge en laiton. *Voyez* Cuivre.

Le nom de *cadmie* a encore été donné à plusieurs substances bien différentes entr'elles, telles que l'arsenic, le cobalt, le *hutten-nicht*, &c. Les Grecs, les Arabes & les Latins ont jeté beaucoup de confusion sur cette matiere. *Consultez notre Minéralogie*, *Tome II*.

CADRAN. Nom donné à une coquille du genre des *limaçons à bouche applatie*, & qui se trouve dans les Indes. Sa structure est merveilleuse.

CAFÉ. C'est le nom que l'on donne aujourd'hui par-tout à la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle *cafier* ou *cafeyer*. Son analogie avec le *jasmin* lui a fait mériter, à juste titre, le nom de *jasminum Arabicum*. Cet arbre croît en abondance dans l'Arabie Heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen, vers le canton d'Aden & de Moka. C'est dans un excellent Mémoire de M. *de Jussieu*, que l'on apprend la plus grande partie de ce que nous allons dire du café. Ce Mémoire est inséré dans ceux de l'Académie, année 1713. L'Europe, dit M. *de Jussieu*, a l'obligation de la culture de cet arbre aux soins des Hollandois, qui, de Moka, l'on porté à Batavia, & de Batavia au Jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zele de M. *de Resson*, qui se priva, en faveur du Jardin du Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Lorsque M. *de Jussieu* en donna la description dans son Mémoire, il n'avoit alors que cinq pieds, & étoit de la grosseur du pouce.

Le cafier ne subsiste guere, dans les serres chaudes, que dix ou douze ans : au bout de ce temps, il peut avoir deux pouces de diametre, & être haut de huit ou neuf pieds, ainsi qu'on peut le voir dans les serres du Jardin du Roi.

Cet arbre croît assez vîte, & porte des branches souples, couvertes d'une écorce blanchâtre, fort fine, qui se gerse en se desséchant. Ses feuilles sont opposées deux à deux, & rangées de maniere qu'une paire fait une croix avec une autre paire : elles ont quelque ressemblance avec celles du laurier ordinaire : elles sont toujours vertes, lisses & luisantes en dessus, pâles en dessous : elles sont sans odeur, & d'une saveur d'herbe. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq : elles sont blanches ; quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une seule piece, en forme d'entonnoir, partagées le plus souvent en cinq découpures, comme le jasmin d'Espagne, & portant cinq étamines. Le pistil se change en un fruit ou baie molle, verte

d'abord, enſuite rouge, & enfin d'une couleur tanée, lorſqu'il eſt dans ſa parfaite maturité, de la groſſeur d'un bigarreau, ayant à ſon extrémité une eſpece d'ombilic. La chair en eſt mucilagineuſe, pâle, d'un goût fade : elle ſert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles ſe joignent, & qui contiennent chacune une demi-feve ou ſemence, d'un vert pâle ou jaunâtre, ovale, voûtée par le dos, plate du côté oppoſé, & creuſée de ce même côté d'un ſillon aſſez profond. On donne à ce fruit entier & deſſéché, le nom de *café en coque :* & l'on appelle *café mondé* les ſemences dépouillées de leurs enveloppes propres & communes. On ſépare le grain de ſon enveloppe par le moyen d'un moulin. C'eſt-là ce grain ſi connu ſous le nom de *café*, & dont les ſeuls habitans d'Yemen, qui fourniſſent le café Moka, débitent tous les ans pour pluſieurs millions. Le *café Moka* a une couleur jaunâtre, & une bonne odeur. Ce ſont des vaiſſeaux qui nous l'apportent du Port d'Ormus. Il eſt plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravannes de la Mecque, & dont le grain eſt petit, jaune-verdâtre, meilleur au goût & à conſerver. Celui de *Bourbon* ou de *Maſcareigne* eſt blanchâtre, alongé & inodore; celui de *Java* eſt un peu jaunâtre; mais celui des *Iſles* eſt verdâtre, & a l'odeur & le goût un peu herbacés. Le meilleur café de la Martinique ſe récolte aux Anſes d'Arlet.

L'arbre du café croît dans ſon pays natal, & même à Batavia, juſqu'à la hauteur de quarante pieds; mais le diametre de ſon tronc n'excede pas quatre à cinq pouces. On en recueille à la main deux ou trois fois l'année des fruits mûrs que l'on fait ſécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque en la battant avec un pilon de bois dans un mortier fait en entonnoir. On ſépare la coque & la pouſſiere de la graine par le moyen d'un van. On voit ſur cet arbre, en toutes les ſaiſons, des fruits & preſque toujours des fleurs. Les vieux pieds donnent moins de fruit que les jeunes, qui en donnent dès la troiſieme ou quatrieme année de leur accroiſſement. La ſemence du café ne germe point, ainſi que pluſieurs autres ſemences des plantes, à moins d'être miſe en terre toute récente; pour lors on la voit lever ſix ſemaines après. Ce fait, dit M. *de Juſſieu*, juſtifie les habitans du pays où ſe cultive le *café*, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire ſécher au feu celui qu'ils débitent aux Etrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux

cette plante, ils ne perdissent un revenu des plus considérables.

L'usage du café, avant le seizieme siecle, n'étoit presque point connu. L'Arabie étoit autrefois le seul lieu d'où il en vînt. On l'a transporté & cultivé avec succès dans diverses Colonies appartenantes aux Européens, telles que celles de Surinam & de Java. Nous ne pourrions sans ingratitude omettre de parler du zélé citoyen qui a fait passer le cafier dans nos Isles. L'Etat, le Commerce & les Américains en ont l'obligation à M. *Declieux* qui l'apporta de France à la Martinique. L'eau douce du vaisseau dans lequel il passoit, devenant rare & n'étant distribuée à chacun qu'avec mesure, il fut souvent obligé de partager avec quelques-uns de ces arbustes qu'on a déposés & multipliés dans le Jardin du Roi, la portion qu'on lui donnoit pour sa boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'étoit chargé.

On est quelquefois surpris aux Iles de voir dépérir un beau cafier & même une *caféterie* entiere en peu de temps, cela est souvent occasionné par un insecte appellé *mouche à café :* cette mouche extrêmement longue porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent aussi le cafier; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parce que ces insectes préférent de se gorger du suc acide de ce fruit qui les tue ou les empêche de pulluler.

Le café de Moka, ville d'Arabie, est toujours plus estimé par son odeur plus suave & plus agréable. On le partage encore en trois qualités différentes, dont la meilleur appellée *bahouri*, est réservée pour le Grand Seigneur & le Sérail; les deux autres qui sont le *saki* & le *salabi*, se débitent dans le Levant en Europe. On laisse à d'autres, dit M. *de Jussieu*, le soin de rapporter au vrai ce qui a donné occasion à l'usage du café, & d'examiner si l'on en doit la premiere expérience à la vigilance du Supérieur d'un Monastere d'Arabie, qui, voulant tirer ses Moines du sommeil qui les tenoit assoupis dans la nuit aux Offices du Cœur, leur en fit boire l'infusion, sur la relation des effets que ce fruit causoit aux *boucs* qui en avoient mangé : ou s'il faut en attribuer la découverte à la piété d'un Mufti, qui, pour faire de plus longues prieres & pousser les veilles plus loin que les Dervis les plus dévots, a passé pour s'en être servi le premier. Quoi qu'il en soit, l'usage du café est devenu présentement si familier chez les Turcs, chez les Persans, chez les Arméniens, & même chez différentes Nations

de l'Europe, qu'il eſt inutile de s'étendre ſur la préparation & ſur la qualité des vaiſſeaux & inſtrumens qu'on y emploie.

Il eſt bon d'obſerver que des trois manieres d'en prendre l'infuſion, ſavoir, ou du *café mondé*, & dans ſon état naturel, ou du *café rôti*, ou ſeulement des enveloppes propres & communes de cette ſubſtance, auxquels nos François, au retour de Moka, ont improprement donné le nom de *fleur de café*, la ſeconde de ces manieres eſt préférable à la premiere & à la troiſieme, appellé auſſi *petit café à la ſultane;* car le véritable *café à la ſultane* ſe fait, tantôt par la ſeule décoction des graines non rôties, & tantôt en verſant de l'eau bouillante dans une petite chauſſe qui contient de la poudre des graines de café rôti. Le café, par ſes principes ſalins, volatils & ſulfureux, cauſe dans le ſang une fermentation utile aux perſonnes replettes, pituiteuſes, & à celles qui ſont ſujettes aux migraines. Ces mêmes effets le rendent nuiſible aux perſonnes qui ſont d'un tempérament très-ſenſible, de même qu'à ceux qui ſont d'un tempérament ardent, ſec & bilieux; & l'on peut dire qu'en général le grand & fréquent uſage en eſt dangereux, ſurtout lorſqu'on le prend ſans lait; mais il a l'avantage de ne laiſſer dans la bouche aucune odeur déſagréable (On prétend que ceux qui aujourd'hui grillent ou le *pois chiche d'Eſpagne*, ou la racine de chicorée ſauvage, pour en faire une liqueur caféi-forme, ſe procurent une boiſſon plus ſalutaire. *Voyez aux articles* POIS & CHICORÉE). Dans le commerce on appelle *café mariné* ou *avarié*, celui qui dans le tranſport a été mouillé d'eau de mer: on en fait peu de cas, à cauſe de l'âcreté ſaline que la torréfaction ne lui ôte pas.

CAGAREL. Voyez MENDOLE.

CAGNOT BLEU, *galeus glaucus.* Grand poiſſon cartilagineux de la famille du *chien de mer.* Voyez ce mot.

On le nomme auſſi *chien de mer.* Son dos eſt d'un bleu obſcur, & ſon ventre blanc. Sa tête eſt terminée en pointe. Il a dans la gueule, à la partie d'en bas, deux rangs de dents pointues, larges vers le côté, une langue épaiſſe; d'ailleurs il eſt ſemblable au *chien de mer.* Ce poiſſon eſt très-hardi, & aime paſſionnément la chair humaine. *Rondelet* raconte avoir vu ſur le bord de la mer un homme qui en fut pourſuivi, & faillit d'en être mordu aux jambes. La chair en eſt dure, de mauvaiſe odeur, difficile à digérer, mais très-nourriſſante: il y a des perſonnes qui aiment le foie de ce poiſſon.

CAGUI. Nom qu'on donne au Bréſil au *ſagouin*. Voyez ce mot.

CAHUITAHU. Oiſeau du Bréſil dont le cri exprime ce nom. M. *de la Condamine* dit en avoir vu un au Paraguay : il étoit de la grandeur d'une oie. Le haut de ſes aîles étoit armé d'un ergot ou corne très-aiguë, ſemblable à une groſſe épine d'un demi-pouce de long. Le *cahuitahu* a de plus au-deſſus du bec, une autre petite corne déliée & flexible de la longueur du doigt.

CAJEPOUTOU, ou CAJEPUT. *Voyez à l'article* CARDAMOME.

CAILLE, *coturnix*. Oiſeau de paſſage d'un ramage aſſez agréable, de la groſſeur d'une forte grive, & d'un aſſez beau plumage. C'eſt au peu de durée de leur vol, qui eſt peſant & peu élevé de terre, qu'on doit la facilité de les prendre à la courſe, quoiqu'elles courent beaucoup & diligemment. Leur groſſeur & leur plumage différent peu dans tous les climats où l'on en trouve, tels qu'à Madagaſcar, à la Gambra, à Cayenne & en Europe. Le bec de la caille a un demi-pouce de longueur ; il eſt un peu applati ; la piece inférieure eſt noirâtre ; la ſupérieure eſt brunâtre, pointue & courbée. L'iris des yeux eſt couleur de noiſette ; le ventre & la poitrine d'un jaune pâle, mêlé de blanc : la gorge a une teinte de roux. L'on remarque ſous la piece inférieure du bec, uue large bande noirâtre qui s'étend en bas, & au-deſſous des yeux une ligne blanchâtre qui paſſe ſur le milieu de la tête, dont les plumes ſont verdâtre. Ces diverſes couleurs ſe rencontrent ſous les aîles & dans preſque tout le plumage de cet oiſeau : elles repréſentent comme des écailles. La queue de la caille eſt courte ; ſes pattes ſont griſes, pâles, recouvertes d'une peau écailleuſe comme tuilée ; le deſſous du pied eſt jaunâtre. Une choſe remarquable, eſt que le doigt extérieur tient par une membrane au doigt du milieu juſqu'à la premiere articulation.

La caille eſt du genre de la perdrix, & ſe nourrit ordinairement de blé, de millet, & de quelques autres graines : on la trouve préférablement dans les blés verds, ou dans leur chaume quand ils ſont coupés ; auſſi ne les voit-on ni avant ni après ce temps. Cet oiſeau multiplie prodigieuſement. La femelle fait ſon nid contre terre, & y dépoſe juſqu'à ſeize œufs au commencement du mois de Mai : auſſitôt que les petits ſont éclos, ils ſe mettent à trotter. Les femelles de cette couvée ſont déja en état de s'apparier vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre. Les œufs de cet oiſeau ſont bariolés,

Les petits ſe nomment *cailleteaux :* on remarque que la mere les conduit dans la campagne, & qu'elle les retire ſous ſes aîles à la maniere des poules & des perdrix.

La caille jeune, tendre, graſſe & bien nourrie, tient un rang diſtingué parmi les mets les plus exquis qu'on ſert ſur nos tables. Sa chair eſt de bon ſuc; elle excite l'appétit, & convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens : on en fait des conſommés laxatifs.

Pour prendre les cailles, on ſe ſert des ruſes ſuivantes. Si c'eſt à leur nouvel avénement dans nos climats, c'eſt-à-dire quand le blé eſt dans ſa verdure & dans le tems de leurs amours, l'Oiſeleur ayant tendu ſes filets de grand matin, ſe cache à une certaine diſtance, dans les blés; là, il contrefait par trois fois le chant de la caille, avec un inſtrument de cuir & d'os appellé *courcaillet* ou *carcaillot :* alors le mâle, croyant que c'eſt la voix de la femelle, accourt au plus vîte pour ſatisfaire à ſon amour; auſſi-tôt l'Oiſeleur ſe leve & ſe montre à lui : l'oiſeau voulant s'envoler, donne dans le filet & ſe prend. Mais après l'été, lorſque la ſaiſon de l'amour eſt paſſée, qu'elles ne chantent plus, ou qu'elles n'accourent plus au ſon de l'appeau, & qu'elles ſe tiennent dans les chaumes pour y vivre des grains qui ſont tombés des épis, on les prend à la tiraſſe, ou mieux encore, par le moyen d'un chien couchant dreſſé à cette chaſſe, qui les arrête tout court, alors on les tire au fuſil, &c. Les mâles ſont courageux, ils aiment tant à ſe battre, qu'autrefois dans Athenes on prenoit plaiſir à les dreſſer au combat à la maniere des coqs : on voit encore quelquefois à Naples, tout le monde s'aſſembler avec un vif empreſſement à ce ſpectacle, comme à un combat de gladiateurs. Il eſt étonnant de voir un oiſeau ſi foible montrer autant d'audace & de courage. Il eſt ſi amateur de ſa liberté, que, quoiqu'on l'ait nourri pendant deux ou trois ans, pour peu qu'il trouve l'occaſion de la recouvrer, il s'envole & va chercher les endroits où il ſe plaît. La caille des Iſles Malouines & celle de Madagaſcar, ſont comme dorées; leur ventre eſt blanc-cendré : celle du Mexique eſt hupée. M. *Briſſon* cite encore la grande caille, *coturnix major;* la caille de Java, *coturnix Javenſis,* dont les mâles aiment beaucoup à ſe battre, & pouſſent des ſons déſagréables; la caille des Philippines, *coturnix Philippenſis;* la caille de la Louiſiane, *coturnix Ludoviciana.* M. l'Abbé *Roſier* donne, dans ſon

Journal

Journal d'Hiſtoire Naturelle (Mars 1772), la deſcription d'une caille de la Guyane.

CAILLE AQUATIQUE. *Voyez* ACOLIN.

CAILLE, ROI DES CAILLES, *ortygometra*. On nomme ainſi une eſpece d'oiſeau, qui, dit-on, ſert de guide aux cailles, quand elles font leur migration, & qui eſt le *râle terreſtre & noir* de Belon. Quoi qu'il en ſoit, cet oiſeau peſe environ cinq onces. Son bec eſt long d'un pouce & demi. Il a treize à quatorze pouces de longueur, depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité des ongles, ou ſeulement onze pouces juſqu'au bout de la queue. L'envergure eſt d'un pied & demi; les jambes ſont fort longues, dégarnies de plumes juſqu'au deſſus de l'articulation du genou: le bas de la poitrine & le ventre ſont blancs. Cet oiſeau eſt d'ailleurs marqueté comme la caille, c'eſt-à-dire, ſemé de pluſieurs taches jaunes, blanchâtres, brunes, & d'autres nuances de couleurs. *Voyez* RALE.

CAILLE DE BENGALE, *coturnix Capenſis aut Bengalenſis*. L'oiſeau auquel les Anglois ont donné ce nom, eſt peut-être, ſelon *Klein*, une variété de l'eſpece précédente, le *roi des cailles.*

CAILLE DE LA CHINE ou des PHILIPPINES. *Voyez* FRAISE.

CAILLEBOT. *Voyez* OBIER.

CAILLELAIT ou PETIT MUGUET, en latin *gallium*. Le caillelait eſt une plante commune dans nos campagnes, & qui s'éleve à la hauteur de neuf ou dix pouces. Sa racine eſt noueuſe, traçante, garnie de pluſieurs filamens, & d'un jaune tirant ſur le rouge, dit M. *Deleuze*. Elle pouſſe pluſieurs tiges menues, quarrées, & qui ont pluſieurs nœuds: le long des tiges, ſont diſpoſées, à l'endroit des nœuds, des feuilles en rayons au nombre de cinq, & le plus ſouvent de neuf. Ces tiges ſoutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloche, évaſées, partagées en quatre parties & ramaſſées en grappe. Ces fleurs ſont jaunes dans une eſpece, & blanches dans l'autre. Aux fleurs ſuccedent des fruits compoſés de deux ſemences d'une figure aſſez ſemblable à celle d'un croiſſant.

Tournefort compte treize eſpeces de *gallium* ou caillelait, dont la plus commune eſt le *caillelait à fleurs jaunes*, & en même temps celle dont on fait le plus d'uſage. Les ſommités fleuries de cette plante font cailler le lait, de même que le *pinguicula* des Suédois, ou *graſſette*. Le caillelait appliqué extérieurement, guérit l'éryſipele & la brûlure; mis dans

les narines, il en arrête l'hémorrhagie. Les expériences de M. *Guettard* lui ont appris que les racines de nos caillelaits, ainsi que celles du *grateron* ordinaire, ont la propriété de colorer en rouge les os des animaux, comme le font les racines de *garance*.

L'expérience a été faite d'abord avec une espece de *caillelait à fleur jaune* qui croît en Bas-Poitou sur les côtes de la mer, dont les racines sont grosses & très-abondantes. Les os des poulets que l'on nourrissoit d'une pâtée où l'on mêloit de cette racine en poudre, devinrent d'un rouge couleur de rose, avec les mêmes circonstances que M. *Duhamel* a observées dans ceux qu'il a nourris avec la racine de garance. M. *Guettard* a remarqué dans ces expériences, que les poulets nourris avec la racine du grateron, sont devenus très-gras; pendant que ceux qui l'ont été avec celle du caillelait, sont devenus étiques. Les semences du café grillé ou non grillé, ont rendu de même étiques les poulets qu'on en avoit nourris.

Il est digne de remarque que les racines de ces *rubiacées* teignent en rouge les os des animaux (& elles ne teignent les os, suivant l'observation de M. *Haller*, que lorsqu'ils sont endurcis, & qu'ils ont quitté l'état de cartilage;) tandis que les tiges, les feuilles & les semences de ces mêmes plantes n'ont point produit cet effet, quoiqu'un Auteur ancien ait rapporté qu'une vache ayant mangé du caillelait, avoit rendu du lait rouge. L'indigo teint seul le chyle, dit encore M. *Haller*, & je n'ai pu parvenir à le teindre par la garance, ni par aucune autre couleur. On employoit autrefois les pannicules des feuilles de caillelait, pour teindre les étoffes de laine en jaune. Diverses expériences faites sur l'orcanette & sur la cochenille, prouvent que ces matieres colorantes ne produisent pas le même effet sur les os des animaux. Comme les racines de ce caillelait du Bas-Poitou sont très-abondantes, & que cette plante croît dans les sables les plus arides, on pourroit la cultiver avec succès dans les mauvaises terres; l'expérience ayant appris qu'elles donnent un rouge aussi beau que celui de la garance. Il y a lieu de penser que toutes les racines des rubiacées donneroient une couleur rouge, leurs racines en ayant toujours quelque teinte. On sait que les racines du caillelait du nord sont fort usitées en Finlande pour teindre les laines en rouge : l'essai en a été fait à l'Académie de Stockolm. On soupçonne que le *chavayer* si fameux du Malabar, est une espece de *caillelait blanc*.

CAILLETOT. En Normandie on donne ce nom à une eſpece de petit turbot fort délicat. *Voyez* TURBOT.

CAILLI. Petit creſſon d'eau ou de fontaine qui croît à deux lieues de Rouen, & particuliérement à Cailli. *Voyez* CRESSON D'EAU.

CAILLOU, *ſilex*. Matiere plus ou moins igneſcente, & qu'on prétend être produite, en grande partie, par de l'argile ſableuſe. Le caractere eſſentiel du caillou, eſt d'être dur & de faire feu avec l'acier; de ne pas faire effervescence avec les acides; de ſe changer en verre avec ou ſans addition, ſelon qu'il eſt plus ou moins coloré, plus ou moins opaque & compoſé. Le feu, en réuniſſant les parties du caillou ou du ſable d'une maniere homogene, ainſi que les parties d'argile que l'action de l'air & des autres élémens avoient peut-être diviſées, leur rend, ſelon M. *de Buffon*, leur premiere forme. Si l'argile en ſe condenſant, dit cet Académicien, peut devenir du caillou & du verre, pourquoi le ſable, en ſe diviſant, ne pourroit-il pas devenir de l'argile? Le verre paroît être la véritable terre élémentaire, & tous les mixtes un verre déguiſé. Les métaux, les minéraux, les ſels, &c. ne ſont qu'une terre vitreſcible. Les ſubſtances calcaires de la nature des coquillages ſemblent faire une claſſe à part.

La nature fait voir tous les jours à l'Obſervateur attentif, ce changement naturel de ſable & de caillou en argile, mais par un progrès lent & inſenſible. Que l'on jette les yeux ſur une de ces campagnes incultes où les cailloux jonchés ſont épars çà & là; que l'on examine la ſurface des cailloux expoſés à l'air; leur ſuperficie eſt toujours très-blanche, tandis que le côté oppoſé qui touche la terre, conſerve ſa couleur naturelle: ſi on les caſſe, on obſerve que cette blancheur pénetre plus ou moins profondément dans le caillou. La partie blanche eſt tendre, & s'attache à la langue comme les bols. Il eſt aiſé d'y reconnoître le caillou qui s'altere, ſe décompoſe, & tend à reprendre la forme & les propriétés de l'argile & du bol dont il a été formé. Dans tous les cailloux c'eſt la même uniformité; le côté expoſé à l'air eſt blanc & tendre, tandis que l'autre conſerve ſa dureté & ſa couleur. Ce ne ſont donc point des cailloux imparfaits de différens âges, qui n'ont point encore acquis leur perfection.

Cette pouſſiere, tantôt d'un jaune brillant, tantôt ſemblable à des paillettes d'argent dont on ſe ſert pour ſécher l'écriture, n'eſt autre choſe qu'un ſable très-pur, en quelque ſorte pourri, preſque réduit

en ſes principes, & qui tend à une décompoſition parfaite. Ces paillettes ſe ſeroient atténuées, & diviſées au point qu'elles auroient acquis les propriétés de l'argile. Il paroît que le *talc* eſt un terme moyen entre le verre ou le caillou tranſparent, & l'argile; au lieu que le caillou groſſier ou impur, en ſe décompoſant, paſſe à l'argile ſans intermede.

Les cailloux ſe trouvent diſpoſés ou en grandes maſſes & par couches, ou en monceaux répandus en très-grande quantité, ſoit à la ſurface, ſoit dans l'intérieur de la terre, épars quelquefois çà & là dans la craie.

L'eau, en pénétrant les couches de ſable vitrifiable (igneſcent), de grès, d'argile, d'ardoiſe, ſe charge des parties les plus fines & les plus homogenes de ces matieres; & elle en forme pluſieurs concrétions différentes, tels que les talcs, les amiantes & autres. Le criſtal de roche, les pierres précieuſes, & même le diamant, peuvent être regardés comme des ſtillations de matieres igneſcentes, produites par les eaux. C'eſt ainſi que dans le ſyſtême du monde, la même ſubſtance devient un cercle de mutation dont les extrémités ſe confondent.

Quant à ce qui regarde les parties conſtituantes du *caillou ſilex*, nous dirions volontiers avec *Henckel: O caillou!.... caillou! quelle eſt la matiere qui t'a formé?* Mais nous avons cru faire plaiſir à nos lecteurs, en leur préſentant d'abord les belles idées de M. *de Buffon*. Nous ajouterons encore un extrait de ce qui a été écrit ſur cette matiere par divers autres Auteurs.

Henckel penſe que le caillou dans ſa premiere origine, a été formé de la marne, fondé ſur ce que la marne ſans addition, a la propriété de ſe durcir dans le feu, au point de donner des étincelles lorſqu'on la frappe avec l'acier; ce qui fait une des principales propriétés du caillou: mais il ne peut pas croire que dans ſa formation le feu doive être regardé comme agent extérieur.

Zimmermann dit, que ſi l'on vient à caſſer un caillou, on le trouvera feuilleté & tranchant à l'endroit où il aura été caſſé; que les cailloux ſont toujours plus durs, plus purs & plus tranſparens vers le milieu ou le centre, qu'à l'enveloppe; de maniere que le grain central ſe diſtingue toujours des autres parties environnantes qui ſont plus molles & moins compactes. Quand on ſcie & polit les cailloux, ils acquierent ou développent une tranſparence d'autant plus grande, que le grain

en eſt plus pur ou criſtallin : mais il ſuit de-là que le caillou dans ſon principe doit avoir été ſous une forme liquide ; car la tranſparence ſuppoſe un ordre, un arrangement & une ſorte de ſymmétrie dans les parties, que l'on ne peut trouver que dans un fluide. Si le caillou eſt extérieurement gercé & plein de crevaſſes, il eſt clair que la matiere en eſt aigre ; qualité qui vient apparemment d'une condenſation ſubite : mais l'intérieur qui eſt moins opaque, d'un tiſſu plus ſerré, n'a pas été ſaiſi ni condenſé ſi ſubitement. Les cailloux petits & graveleux ſeroient peut-être devenus gros, purs & parfaits, s'ils n'euſſent pas été interrompus dans leur formation.

Le caractere de ces ſortes de pierres eſt d'être ou lamelleuſes ; alors c'eſt un *filet* dur & formé par ſtillation ou épanchement : ou en maſſes ſphériques, irrégulieres, & avec une croûte blanche ; alors il eſt formé par conglutination, & le centre en eſt ſouvent criſtalliſé comme du quartz ; l'eſpece qui ſe trouve par bancs dans les crayeres eſt noirâtre & revêtue d'une croûte blanche farineuſe ; c'eſt la *pierre à briquet :* l'eſpece que l'on taille pour l'uſage des fuſils, eſt de couleur blonde, & demi-tranſparente. On en trouve beaucoup à Saint-Aignan dans le Berry. S'il eſt en maſſes grenues, poreuſes, friables, ſans dureté, & s'il ne ſe caſſe pas en fragmens, convexes d'une part & concaves de l'autre ; alors il eſt formé par aggrégation.

Les cailloux un peu tranſparens & d'un grain fin, comme les belles agates, ne ſe vitrifient point ſans addition : il faut les mêler avec une ſuffiſante quantité de ſel alkali. Les cailloux blancs tranſparens ſont eſtimés les meilleurs dans l'uſage de la verrerie, parce que ne contenant point de particules métalliques, ils ne donnent au verre aucune couleur. Ceux qui ſont durs, d'un tiſſu ſerré & uni, colorés & demi-tranſparens ſont des ſortes d'agates : la ſubſtance eſt la même. La couleur met ſeule la différence entre ce que l'on nomme *ſardoine*, *onice*, *chalcédoine*, *cornaline* & *jade*. *Voyez chacun de ces mots* & *l'article* AGATE. A l'égard des cailloux opaques, colorés, marbrés, ou à zones d'une ou de pluſieurs teintes vives, *voyez* JASPE.

CAILLOU D'ANGLETERRE, *voyez* ASTROÏTE & POUDINGUE.

CAILLOUX D'ALENÇON, DE BRISTOL, DE MÉDOC, DU RHIN, &c. *Voyez* CAILLOUX-CRISTAUX.

CAILLOUX-CRISTAUX. On appelle ainſi des pierres dures, plus ou moins tranſparentes, de différentes couleurs & de différentes formes ;

ce ſont pour la plupart des criſtaux de roche ou des quartz. Tels ſont 1°. le caillou en quille ou diamant d'Alençon qui ſe trouve dans le granit du village de Hertrey près d'Alençon ; les criſtaux poliedres qui ſe trouvent enfermés dans des pierres arrondies & en forme de geode, & qu'on trouve en Dauphiné près d'Orel, de Remuſat & de Die ; le caillou arrondi de Médoc en Guienne & celui du Bas-Poitou appellé *pierre de Camberlau ;* le caillou ovale du Rhin & le caillou de Briſtol, celui-ci eſt un criſtal de roche à deux pointes. Toutes ces eſpeces de cailloux ſont des pierres igneſcentes dont la matiere ſilicée ſe rapproche par ſa pureté de celle des criſtaux de roche, & même de celles des pierreries dures. *Voyez* CRISTAL DE ROCHE & QUARTZ.

CAILLOU D'ÉGYPTE. Eſpece de ſilex opaque & maculé. C'eſt une eſpece de *jaſpe.* Voyez ce mot.

Les cailloux d'Egypte ont été trouvés pour la premiere fois par *Paul Lucas* en 1714, dans la haute Egypte, ſur le bord du Nil, proche le village d'Incheric, où ſe fait la poudre à canon pour le ſervice du Grand-Seigneur. L'on a taillé de ces cailloux, leſquels ont pris un très-beau poli : il s'y rencontre des payſages, des arboriſations, des maſques, des têtes & des figures, dans des attitudes fort ſingulieres, & auxquelles l'imagination ajoute ſouvent beaucoup d'attributs. L'eſpece de caillou d'Egypte la plus rare eſt celle qui eſt mêlée de beaucoup de blanc par faſcies : le fond eſt brun obſcur, mêlé de jaune. Ces cailloux ſe caſſent toujours en éclats tranchans comme le ſilex ou comme le verre de bouteille, convexes d'un côté & concaves de l'autre. On a découvert de ſemblables cailloux dans les environs de Freyberg en 1743 dont on fait auſſi divers ouvrages, tels que boîtes, tabatieres, &c.

CAILLOU DE RENNES. Eſpece de *poudingue.* Voyez ce mot.

CAILLOU DE ROCHE. *Voyez* PETRO-SILEX.

CAITAIA. Nom donné au Bréſil à une eſpece de *ſapajou.* Voyez ce mot.

CAKATOCHA ou CATACOUA. *Voyez* KAKATOU.

CAKILE, *cakile maritima ampliore folio.* Quelques Auteurs prétendent que c'eſt un raifort marin ; d'autres l'appellent *roquette de mer.* Quoi qu'il en ſoit, cette plante croît ſur les parages élevés des mers dans les lieux pierreux : elle pouſſe beaucoup de tiges, hautes d'un pied. Ses feuilles ſont oblongues, plus ou moins étroites, graſſes, d'un goût âcre & ſalé. Ses fleurs de couleur purpurine, reſſemblent à celles de la

roquette. Il leur ſuccede pour fruit, des gouſſes courtes, pointues, ayant la figure du fer d'une pique, & renfermant chacune deux ſemences: on s'en ſert dans les lieux où cette plante naît, pour le ſcorbut & pour la colique néphrétique.

CALAF. On croit que c'eſt une eſpece de ſaule étranger, qui naît en Syrie aux lieux humides, & dont il eſt fait mention dans quelques Auteurs, ſous les noms de *ban*, de *ſafsaf* & de *zarneb*. Sa fleur naît avant la feuille. Cette fleur eſt longuette, blanche, lanugineuſe, odorante: ſes feuilles, graſſes au toucher & de couleur perlée, ſont beaucoup plus grandes que celles du ſaule ordinaire. Les Egyptiens diſtillent les fleurs, & en tirent cette fameuſe eau cordiale qu'ils appellent *macahalef*, dont ils font uſage pour réprimer le trop grand deſir de l'acte vénérien. On prépare auſſi à Damas de cette eau, & l'odeur en eſt ſi agréable & ſi pénétrante qu'elle ſuffit pour diſſiper la défaillance. Les Maures s'en ſervent tant intérieurement qu'extérieurement dans les fievres ardentes & peſtilentielles. *Lémeri* dit que le ſaule que nous appellons *marſeau*, eſt ſi ſemblable à ce calaf, que l'Ambaſſadeur de Perſe qui vint à Paris en 1715 en fit ſoigneuſement ramaſſer les fleurs pour les diſtiller, & en boire l'eau qu'il regardoit comme un puiſſant rafraîchiſſant.

CALAGUALA. Plante qui croît à Quitto & à Popayan dans le Pérou. De ſa racine ſortent pluſieurs pédicules coudés, triangulaires, creux, ſtriés, & portant des feuilles larges par la baſe, étroites par le bout, vertes, luiſantes, & garnies extérieurement d'un nombre de capſules orbiculaires, ſeminales, dentées & rangées ſur deux lignes: ces ſemences ſont menues comme de la pouſſiere, & ſont lancées au loin avec force élaſtique tous les ans, lorſque les capſules viennent à s'ouvrir.

On diſtngue trois ſortes de racine de calaguala, qui eſt la ſeule partie d'uſage en Médecine. La premiere ne ſe trouve que ſur les rochers, & eſt épaiſſe, de couleur jaune-brunâtre, entourée de mouſſe, extérieurement ligneuſe, compoſée intérieurement de fibres blanches & longues, & au milieu de cette racine eſt une moëlle un peu ſpongieuſe.

La deuxieme ne croît que dans les terrains ſablonneux; elle eſt moins volumineuſe que la précédente, & ſa couleur eſt d'un brun-rougeâtre, quelquefois griſâtre.

La troiſieme ſorte de racine de calaguala eſt cultivée dans les jardins. Sa couleur eſt obſcure, cendrée par la partie convexe.

On préfere la premiere ſorte qui eſt la mieux nourrie, non cariée

ou vermoulue, qui se coupe facilement, & qui a un goût savonneux. On l'estime apéritive, & très-sudorifique : on en fait usage : soit en décoction, soit en poudre, à la dose d'un demi-gros & quelquefois d'un gros.

Le calaguala est beaucoup plus connu & plus usité en Espagne & en Portugal, qu'en France. *Pharmacop. Matritens. edit. 2a.*

CALALOU, *ketmia Brasiliensis, folio ficus, fructu pyramidato sulcato.* Cette plante rampante si essentielle aux Blancs & aux Negres de la Guyane, est le karoulou de *Barrere* : les Habitans l'appellent aussi *citrouille*, *potiron*, *gombaut* & *giraumont*. Le giraumont croît naturellemsnt à la Louisiane : cette espece de potiron monte à quatre ou cinq pieds de haut, & porte des feuilles qui sont presqu'aussi larges qu'une assiette ; ses fleurs sont jaunes, & il leur succede des fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuses. Ce fruit étant jeune se cueille pour être mangé en salade, à l'eau & au sel. Il est bon pour l'estomac & convenable aux convalescens. Lorsque le fruit est mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'est le mets que les Dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées. Quelquefois on les met dans la soupe, on les fricasse ; d'autres fois on les fait cuire au four & sous la braise. On les mange en purée ; de toutes façons, ils sont bons & agréables. On en fait aussi des beignets. Quelquefois les *giraumons* sont gros comme un melon ; on en voit de ronds, d'autres sont en forme de cor de chasse, ces derniers sont les meilleurs ; ils sont extérieurement verts & mouchetés. La chair est jaune, plus ferme, d'un sucre moins fade, & d'un goût beaucoup plus relevé que celle de la citrouille ; ils contiennent aussi moins de graines & se conservent beaucoup plus que les autres fruits de giraumont : ce sont aussi ceux dont on fait des confitures seches. Pour cet effet on les taille en forme de poire ou de quelqu'autre fruit, & on les confit aussi à sec avec fort peu de sucre, parce qu'ils sont naturellement sucrés. Les personnes qui ne les connoissent pas sont surpris de voir des fruits entiers confits, sans trouver en-dedans aucuns pepins. Il y a des giraumons qui sentent un peu le musc ; ce qui en releve la saveur.

CALAMBAC & CALAMBOUC. *Voyez* Bois d'aloès.

CALAMBOURG ou CUNAMBOURK. Bois odoriférant de couleur verdâtre. Il differe du *calambouc* qui vient de la Chine, & dont nous

avons

avons parlé au mot *bois d'aloès.* Voyez ce mot. On emploie le calambourg en ouvrages de tabletterie, & dans les bains de propreté.

CALAMENT, *calamentha.* C'eſt une plante qui s'éleve environ à la hauteur d'un pied, & qui ſe diviſe en pluſieurs rejetons anguleux. Ses feuilles ſont preſque rondes, un peu pointues, légérement lanugineuſes, & rangées deux à deux l'une vis-à-vis de l'autre.

On fait uſage de trois ou quatre eſpeces principales de calament: ſavoir; le *calament ordinaire*, le *calament à odeur de pouliot*, le *calament de montagne* ou à grande fleur, & le *calament des champs* ou le *pouliot-thym.* (M. *Deleuze* obſerve que les trois premieres ſont du genre de la *méliſſe*, & la quatrieme eſt une *menthe*, ſelon *Linneus*): elles portent toutes dans les aiſſelles des feuilles, des fleurs en gueule, de couleur purpurine, auxquelles ſuccedent quatre embryons qui ſe changent en autant de graines arrondies & noirâtres. Toutes ces eſpeces de plantes ſont remarquables par leur odeur forte & aromatique, qui les rendent utiles dans tous les cas où il s'agit d'inciſer puiſſamment les humeurs viſqueuſes: on en prend en maniere de thé pour provoquer les regles; appliquées extérieurement, elles atténuent, répercutent & réſolvent.

CALAMINE FOSSILE ou PIERRE CALAMINAIRE, *calaminaris lapis.* La pierre calaminaire eſt la *cadmie-foſſile* par excellence, *cadmia nativa*, ou, à proprement parler, la matrice, la miniere terreuſe du zinc. *Voyez ce mot.*

La calamine n'affecte point de figure déterminée: elle eſt plus ou moins friable & compacte, quelquefois poreuſe, de différentes couleurs, & contient, outre le zinc, de la terre, du ſable, du fer précipité, ſouvent de la galêne de plomb. *Voyez ce mot.*

Celle qui eſt rouge, contient beaucoup de fer; celle qui eſt griſe ou d'un jaune pâle contient beaucoup de zinc, & eſt la meilleure pour convertir le cuivre rouge en laiton. Ainſi toute pierre appellée *calaminaire*, qui, mêlée avec des charbons & enſuite expoſée à l'action la plus véhémente d'un feu renfermé, ne produit point de zinc, ou qui à un feu découvert ne compoſe point le laiton lorſqu'elle eſt mêlée avec le cuivre roſette & le charbon, n'eſt point une vraie *pierre calaminaire.* C'eſt la regle que nous en donne M. *Margraff.* Toutes les calamines ſemblent être des réſultats ochracés provenant naturellement de la décompoſition & précipitation du vitriol de zinc & du vitriol martial dans des matrices limoneuſes plus ou moins mêlangées. On trouve la

calamine dans les environs d'Aix-la-Chapelle, dans le Berry, aux environs de Saumur en Anjou, & en d'autres endroits de l'Europe. Elle se présente très-souvent sous la premiere couche de la terre. Dans le Duché de Limbourg, les mines de calamine sont abondantes & s'exploitent, de même que le charbon de terre, par bures, par galeries, &c. C'est à Namur qu'on la travaille, à l'aide des fourneaux & des machines faites exprès, pour en extraire le zinc, & l'associer au cuivre rouge. Cette opération est difficile & curieuse. *Voyez notre Minéralogie*, & *le Dictionnaire de Chimie.* On emploie en Médecine la pierre calaminaire à l'extérieur: on l'estime astringente, propre à sécher & à cicatriser les plaies & les ulceres, mais pour cela il faut qu'elle soit bien lavée & porphyrisée.

CALAMITE. Epithete que l'on donne aux storax en larmes, à cause qu'on le mettoit autrefois dans des roseaux appellés *calami* pour le conserver. *Voyez* STORAX. M. *Guettard* donne aussi le nom de calamite, *calamites*, à des polypites dont le caractere générique est d'être en groupe, dont chaque partie sont des tuyaux plus ou moins cylindriques, non ramifiés ou très-peu, terminés par le bout supérieur en étoiles uniques.

CALAMUS AROMATIQUE VRAI, ou ROSEAU AROMATIQUE, *calamus aromaticus verus.* Beaucoup de Pharmaciens confondent le véritable *calamus* avec l'*acorus* vrai, ils se trompent: ces substances végétales different beaucoup l'une de l'autre: il suffit de les examiner dans les boutiques & de les comparer dans les descriptions de *Dioscoride*, de *Pline*, de *Galien*, &c. pour s'en convaincre, l'*acorus* est une racine. *Voyez* ACORUS. Le calamus ou roseau aromatique, *arundo syriaca foliis ex adverso sitis*, MORIS, est au contraire la tige d'une plante arundinacée, creuse comme un chalumeau, grosse comme une plume médiocre, genouillée, d'un jaune pâle ou d'un gris rougeâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'une substance fongueuse ou moëlle, d'un goût âcre, d'une amertume légere, & d'une assez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes & d'Egypte toujours sec, en petites bottes hautes de deux ou trois pieds, faciles à casser. *Paludanus*, *Prosper Alpin* & le Portugais *Garzias*, sont les premiers & les seuls qui aient rencontré & décrit la plante du vrai calamus aromatique. Cette plante s'appelle *cassabel-darrira.* Il sort de chaque nœud de la tige deux feuilles longues, pointues, vertes. Ses fleurs naissent aux sommités de la tige & des rameaux, disposées en petites ombelles ou bouquets jaunes, auxquels

ſuccedent de petites capſules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des graines menues & de la même couleur.

Les peuples des Indes emploient la tige pour aſſaiſonner le poiſſon & les viandes bouillies; elle fortifie l'eſtomac & facilite la digeſtion: priſe en décoction elle provoque les menſtrues; les Egyptiens s'en ſervent pour appaiſer la toux, en en aſpirant la fumée avec un chalumeau. Les Indiens en font ſouvent uſage dans les maladies hyſtériques & les douleurs de nerfs: on l'emploie dans la thériaque, comme propre à réſiſter au venin.

CALANDRE. *Voyez à l'article* ALOUETTE.

CALAO, *hydrocorax.* Genre d'oiſeau, dit M. *Allamand*, qui ſe trouve aux Indes orientales & en Afrique, il a le bec en forme de faux, dentelé & ſouvent ſurmonté d'une excroiſſance cornée; ſes jambes ſont couvertes de plumes juſqu'au talon; ſes pieds ont quatre doigts dénués de membrannes, trois devant, un derriere; celui du milieu des trois antérieurs eſt étroitement uni au doigt extérieur juſqu'à la troiſieme articulation, & au doigt intérieur juſqu'à la premiere. On diſtingue pluſieurs eſpeces de calaos, il y a celui des Moluques; ſon plumage eſt fauve mêlé de noir, & eſt de la groſſeur d'un coq; celui des Philippines eſt noir en-deſſus & blanc en-deſſous; c'eſt l'*oiſeau rhinocéros* de Willughby. Celui des Indes eſt tout noir, & eſt gros comme un dinde. *Voyez l'article* RHINOCÉROS-OISEAU. Le *calao du Sénégal* a le bec ou tout rouge ou tout noir & ſans excroiſſance; ſon plumage eſt gris ſous le ventre, & noirâtre ſur le dos; il n'eſt pas plus gros qu'une pie.

CALCAMAR, *calcamarus.* Oiſeau aquatique du Bréſil, de la groſſeur d'un pigeon. Ces bipedes ne volent point, mais ils voguent en troupes au milieu des mers, en s'aidant de leurs pieds & du moignon de leurs aîles. On prétend que ces oiſeaux annoncent également le calme & la pluie; & dans ce temps-là on en voit un ſi grand nombre autour des vaiſſeaux, que les Mariniers s'en trouvent importunés.

CALCÉDOINE ou CHALCÉDOINE, *lapis chalcedonius.* C'eſt une pierre qui a été miſe dans la claſſe des pierres fines demi-tranſparentes. La calcédoine eſt igneſcente, & ſemble être de la nature d'un beau caillou, *ſilex*, ou à pâte d'agate; elle eſt de couleur blanche, laiteuſe & légérement teinte de gris, de bleu & de jaune: on y diſtingue toujours trois couleurs. Cette pierre a été auſſi nommée *agate blanche.* Si la teinte du bleu eſt aſſez foncée pour approcher du brun ou du noir,

la pierre prend le nom d'*agate noire*. Si la teinte de jaune eſt aſſez vive pour approcher de la couleur orangée ou du rouge, la pierre doit être appellée *ſardoine* ou *cornaline*. Voyez ces mots. Si la teinte de bleu eſt d'une belle tranſparence, la pierre s'appelle *calcédoine ſaphirine*. Les calcédoines, dont les couleurs ſont les plus nettes & les plus vives, ſont réputées *orientales*. Leur blanc eſt plus beau que celui des calcédoines qu'on trouve à Chemnits & en Flandre.

La calcédoine égale l'agate en dureté : on en fait des bagues, des cachets, des manches de couteaux, parce qu'on trouve ces pierres ordinairement en petits morceaux ; on en voit cependant quelques vaſes, mais qui ſont rares. Le Roi de Dannemarck a donné au Cabinet de Chantilly quelques morceaux de cette pierre, & qui ſont d'un très-gros volume & très-beaux : ils avoient été trouvés dans l'île de Feroë. M. le Préſident *Ogier*, étant Ambaſſadeur auprès de ce même Souverain, en a fait une collection qui eſt des plus rares, pour le volume, pour la figure & la pureté des blocs. Les morceaux qui compoſent cette collection, ont été trouvés en différens endroits de la Norwege, ſur-tout en Iſlande. On prétend que les Anciens avoient une ſi grande eſtime pour la calcédoine, qu'ils ne l'employoient que dans les plus beaux ornemens de leurs édifices, & que le Roi Salomon la prodigua, pour ainſi dire, dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir à Jéruſalem : auſſi les Empereurs Romains recherchoient-ils cette pierre comme une matiere rare & précieuſe.

On donne le nom de *pierres calcédoineuſes* à toutes celles qui ont des nuages ou des teintes laiteuſes, irrégulieres, & qui offuſquent leur tranſparence. Ce défaut eſt aſſez commun dans les grenats & dans les rubis. On tâche de faire diſparoître ces taches par la maniere de les tailler, en rendant concave l'une des faces de la pierre, & l'autre convexe.

La Chimie a trouvé l'art d'approcher de ces beautés de la nature, par un procédé avec lequel elle imite auſſi l'agate & le jaſpe.

CALCHITES, *calchitis*. Voyez COLCOTHAR FOSSILE.

CALCUL, *calculus*. Aujourd'hui on entend par ce mot, des pierres qui ont beaucoup de rapport avec les pierres des animaux ou *bézoards*. Voyez ce mot.

Le mot *calcul* eſt même le nom générique de toutes les eſpeces de pierres qui ſe trouvent dans les divers animaux, telles que les *perles*,

les *pierres d'écrevisses*, la *pierre des poissons* ; celles des *amphibies*, des *oiseaux* & des *quadrupedes*. Voyez chacun de ces mots.

Selon les Lithotomistes, le mot *calcul* est plus particuliérement consacré à la pierre qui se trouve en plusieurs endroits du corps humain, & principalement dans la vessie, dans les uretéres, dans les reins & dans la vésicule du fiel. On nomme ces pierres CALCUL D'HUMAINS ou GRAVELLE, *calculus humanorum*. Elles sont ou sableuses ou calcaires, formées par couches concentriques comme le bézoard, tantôt unies, tantôt raboteuses : celles de la vessie sont presque unies, arrondies ou oblongues, avec une couleur grisâtre & fauve ; celles des reins sont protubérancées comme le fruit du mûrier ; ce qui fait qu'on les a nommées *pierres murales*. Celles-ci sont rougeâtres, mais celles du fiel sont d'un jaune safrané. On connoît les pierres biliaires ; elles sont inflammables. Celles de la vésicule du fiel des bœufs, sont d'usage en peinture. Combien de personnes sont attaquées plusieurs fois dans leur vie de cette maladie grave, & combien en sont la victime ! En ouvrant le corps d'un Gentilhomme, mort en Angleterre en 1750, on lui trouva quarante-deux pierres dans les reins, quatorze dans la vésicule du fiel, & dix dans la vessie qui pesoient huit onces & demie. On lit beaucoup d'anecdotes de ce genre dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, années 1702, 1706, 1730 & 1735. Le Pere Catillon, Supérieur des Barnabites d'Estampes, mourut de douleurs qui annonçoient l'existence de pierres ou calculs dans la vessie : à l'ouverture du cadavre, on trouva en effet neuf pierres, dont huit avoient la dureté du marbre, & étoient usées, lisses & polies sur différentes faces, par les frottemens qu'elles avoient éprouvées les unes contre les autres : la neuvieme étoit toute raboteuse. Les causes productives des calculs, tirent-elles leur essence de la nature & des propriétés de la masse du sang, & des différens fluides qui le composent ? c'est ce que nous ne savons pas bien ; car les recherches que l'on a faites jusqu'ici sur la formation de ces pierres & des concrétions graveleuses dans le corps humain, sont moins une théorie exacte, que quelques observations faites au hasard sur ces sortes de productions. Il seroit cependant à desirer qu'on trouvât les moyens de garantir l'humanité de cette maladie si douloureuse & si redoutable. Les matieres savonneuses prises intérieurement, appaisent les douleurs ; l'eau de chaux tirée des écailles d'huîtres calcinées, & injectée dans la vessie, agit immédiatement sur la pierre

avec toute ſa vertu, c'eſt-à-dire, ſuivant l'explication qu'en donne M. *Roux*, en décompoſant le ſel ammoniac de la concrétion pierreuſe.

Le Frere *Coſme*, célebre Lithotomiſte de Paris, nous a donné une pierre qu'il a tirée il y a quatre ans de la veſſie d'un homme âgé de quatre-vingts ans : cette pierre, qui eſt d'un très-gros volume, peſoit après l'opération treize onces & demie ; aujourd'hui elle ne peſe plus que dix onces & demie.

Indépendamment des divers endroits du corps humain où nous avons dit qu'il ſe trouvoit des calculs, il n'eſt pas rare de rencontrer encore une pierre ſous la langue de l'homme. *Voyez* dans les *Mémoires de l'Académie Royale de Chirurgie*, *Tome III*, *page 460*, une Diſſertation de M. *Louis*, &c.

CALDERON, *calderonus*. Animal de mer, le plus gros après la baleine. Il a le corps plus court ; mais il eſt également de la claſſe des ſouffleurs, c'eſt-à-dire, qu'il a une ouverture par où il lance l'eau. Sous le regne de François I, on en a vu deux à Paris. La peau, la graiſſe, la chair, la langue, les poumons, tout eſt comme dans la baleine ; peut-être en eſt-il une eſpece. *Voyez le mot* BALEINE.

CALEBASSE D'AMÉRIQUE, A FLACON, ou CALEBASSE D'HERBE, *cucurbita lagenaria*, *flore albo*, *folio molli*. Ses feuilles ſont un peu anguleuſes, molles, velues, & ont en-deſſous deux glandes à leur baſe. Le fruit, dont la figure varie, quelquefois cylindrique, plus ſouvent turbinée en forme de poire ou de bouteille, a l'écorce épaiſſe, dure & ligneuſe. Ses ſemences ſont comme échancrées à un bout, & obtuſes. C'eſt notre *gourde* ou calebaſſe Européenne, qui a été tranſportée en Amérique, où elle a éprouvé quelques variétés. On en fait des bouteilles à pélerin. *Voyez à l'article* COURGE.

CALEBASSE DE TERRE. Cette plante, dit M. *de Préfontaine*, n'a aucun rapport avec le calebaſſier. Elle eſt rampante, & tient du genre des *coloquintes*. Voyez ce mot. On en tire un excellent vomitif. Dans le pays de Cayenne, on en cultive de pluſieurs eſpeces : 1°. la calebaſſe de terre, *colocynthis oblonga ;* 2°. la petite calebaſſe, *parvo fructu turbinato ;* 3°. & la calebaſſe d'herbe, *fructu flavo pyriformi*, BARR.

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *cucurbitifera arbor*, *Americana :* c'eſt le *creſcentia*. LINN. *Sp.* Grand arbre qui croît principalement à Marpio, contrée du Nouveau-Monde, & dont on ne peut preſque point ſe paſſer dans aucune habitation. Son tronc eſt tortueux, couvert

d'une écorce grisâtre & raboteuse, fort branchu. Son bois est plus coriace que dur. Ses feuilles, d'un beau vert, & épaisses, ont cinq ou six pouces de longueur & un pouce de largeur : elles sont attachées les unes après les autres le long de la branche d'où elles sortent sans queue. Ses fleurs, qui naissent de l'aisselle des feuilles, sont blanches, faites en cloche, & découpées en divers segmens : il leur succede (à celles qui sont fertiles) des fruits de la figure de nos calebasses, recouverts d'une écorce ligneuse très-dure, épaisse de deux lignes, & pleins d'une chair pulpeuse qui contient plusieurs semences brunâtres faites en cœur. On reconnoît que les calebasses sont mûres, quand le pédicule qui les attache à l'arbre se flétrit & se noircit, alors on peut les détacher. Il y a des habitans qui varient la forme de la calebasse ; quand elle est à moitié mûre, ils la serrent avec force, suivant la figure à laquelle ils veulent l'assujettir. Ce fruit est nommé par *Lémeri*, *calebasse de Guinée* ou *d'Afrique*, parce que cet arbre, qui y a été apporté d'Amérique, y est aussi cultivé. On nomme ce fruit *machamona* en Guinée, *choyne*, ou *cuieté*, ou *hyguero*, dans la Nouvelle-Espagne, & *couïs* dans nos colonies Françoises.

On creuse ces calebasses en y jetant de l'eau bouillante pour faire macérer la pulpe, afin de les vider ; & alors elles sont d'excellentes bouteilles. Lémeri dit que les Cannibales en font de petits vases, qu'ils emploient particulierement pour un mystere qui regarde leur Divinité : ils les creusent également, & les emplissent de maïs & d'autres semences ou de petites pierres, & les ornent au-dehors de plusieurs sortes de plumes ; puis les ayant percés par le bas, ils y mettent un petit bâton, & le fichent en terre. Ces peuples ont coutume de garder avec beaucoup de respect trois ou quatre de ces fruits, ainsi accommodés, dans chacune de leurs cabanes : ils les appellent *maraka* & *tamaraka*. Ils croient, quand ils manient ce fruit & l'entendent faire quelque bruit, à cause des grains & des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'est-à-dire avec leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines réponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur *Paigi* ou *Devin*, qui leur fait croire qu'avec le parfum du tabac, & certains enchantemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur tamaraka.

Les Indiens polissent l'écorce du couis desséché, & en font divers vases pour boire & pour manger, qu'ils émaillent agréablement avec

du roucou, de l'indigo & autres belles couleurs apprêtées dans de la gomme d'acajou. Leurs deſſins à la ſauvage ſont aſſez juſtes pour des gens qui ne ſont uſage ni de regles ni de compas. On voit quelquefois de ces ouvrages dans les cabinets des curieux. On fait de ces couis divers uſtenſiles de cuiſine, notamment des plats ; & quoiqu'ils ſoient de bois, on ne laiſſe pas que d'y faire chauffer de l'eau. Le calebaſſier fournit ſeul la plus grande partie des petits meubles des ménages des Caraïbes, de nos Negres & des Etrangers qui vont aux îles. Le *coyemboue*, ſi utile aux Negres & aux Sauvages pour ſerrer & conſerver proprement leur mangeaille, n'eſt qu'une calebaſſe vidée ayant une ouverture à pouvoir y paſſer la main ; on bouche exactement cette ouverture au moyen d'un morceau de calebaſſe taillée en calote.

Les habitans des lieux où croît le calebaſſier, regardent la pulpe de ſon fruit comme une panacée pour un grand nombre de maladies & d'accidens. Ils en retirent une liqueur ſemblable à notre limonade. Aujourd'hui l'on eſt dans l'uſage de faire bouillir cette pulpe, d'en paſſer la décoction par un linge, enſuite de la mêler avec du ſucre, & d'en former un ſirop laxatif, dont on fait grand uſage aux îles pour faire vider le ſang caillé : ce ſirop devient commun actuellement en France, où on l'emploie pour la poitrine. Les oiſeaux du pays qui ont le bec fort & robuſte, percent ce fruit pour en manger la chair dont ils ſont fort friands. La chair de ce fruit deſſéché, dit Lémeri, a un goût auſſi agréable que le pain d'épice.

Miller nous apprend qu'on a cultivé, par curioſité & avec ſuccès en Europe, ce calebaſſier d'Amérique dans une ſerre d'une chaleur tempérée. Cet arbre demande une terre légere & de fréquens arroſemens : on le multiplie de rejetons & de graines fraîches.

On nomme en Amérique *callebaſſe d'herbe* notre calebaſſe ou gourde Européenne qui y a été tranſportée. Quoique l'écorce de la calebaſſe d'herbe ſoit plus épaiſſe que celle de la calebaſſe d'arbre, elle eſt moins propre à contenir des liqueurs, parce que cette écorce qui eſt moins dure leur fait contracter un mauvais goût. *Voyez l'article* COURGE & celui de *calebaſſe d'herbe.* A l'égard du *calebaſſier du Sénégal*, voyez *Baobab* à l'article PAIN DE SINGE.

CALENDRE. *Voyez* CHARENÇON.

CALESIAM. Grand arbre du Malabar, dont le bois eſt de couleur de pourpre, uni & flexible : ſes fleurs croiſſent en grappes à l'extrémité

de

de ſes branches ; elles reſſemblent aſſez à celles de la vigne : elles ſont ſuivies de baies oblongues, vertes, couvertes d'une peau mince, pulpeuſes, inſipides, contenant un noyau vert applati qui renferme une amande blanche : lorſque les feuilles du *caleſiam* viennent à tomber, il naît au tronc & aux branches, une excroiſſance ridée en forme de rein, verdâtre & produite par la piqûre d'une eſpece d'inſecte qui cherche dans cet arbre une retraite & de la nourriture.

Le *caleſiam* donne du fruit une fois l'an, depuis dix ans juſqu'à cinquante. Son écorce pulvériſée & mêlée avec le beurre, s'emploie avec ſuccès dans les ulceres malins, & calme les douleurs de la goutte : cette même écorce, ainſi que les feuilles priſes en infuſion théïforme, provoquent l'accouchement.

CALI ou CALIC. *Voyez* BRUIA.

CALIN, eſt, ſelon Lémeri, un métal composé de plomb & d'étain par les Chinois, & dont on fait pluſieurs uſtenſiles au Japon, à la Cochinchine & à Siam ; telles ſont la plupart des cafetieres & boîtes de thé, fabriquées à la Chine, que nous voyons quelquefois ici, & qui ont la propriété d'être flexibles & de ſe boſſuer, ſans ſe caſſer : on prétend même que les habitans de ces contrées en couvrent leurs maiſons, & qu'ils en fabriquent des eſpeces de bas aloi. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que par un mêlange d'étain & plomb d'Europe, on ne parvient pas à faire de ſemblables uſtenſiles. Le calin n'eſt peut-être que la *toutenague* ou tintenaque des Hollandois. *Voyez à l'article* ZINC.

CALLIMUS ; nom que les Naturaliſtes donnent au noyau détaché qui ſe trouve dans la *pierre d'aigle* & les *geodes ;* voyez ces mots.

CALLITRICHE. C'eſt le *ſinge verd*. Voyez ce mot.

CALMAR, *loligo*, animal marin mou, fort ſingulier, ayant la tête entre les pieds & le ventre, & qu'on prétend avoir la faculté de voler. Il eſt du genre des ſeches & dans la claſſe des vers zoophytes. *Voyez ces mots.*

Le *calmar*, ainſi nommé du rapport qu'il a avec une écritoire par ſa figure, ou parce qu'il peut fournir une ſorte d'encre pour écrire, a quelque choſe de commun avec le *polype*, & particuliérement avec la *ſeche ;* même configuration dans les pieds, on lui voit les longues jambes, la tête, les yeux, la bouche, la langue, le conduit pour jeter la liqueur noire, & quelques parties intérieures ſemblables à celles de la ſeche.

En effet, il s'accouple de même ; les femelles fraient en Octobre, & même plus tard : elles déposent leurs œufs en haute mer. M. *Needham* dit qu'on voit beaucoup de ces animaux sur les côtes de Portugal. S'il y a quelque chose de différent dans le calmar & la seche, c'est que le corps du calmar est long, rond & finissant en pointe ; tandis que celui de la seche est court & large, de même que son os qui est d'ailleurs friable & spongieux. Celui du calmar est étroit, cartilagineux & un peu transparent. Sa jambe droite est plus grosse ; ses aîles plus larges & terminées en pointe, n'environnent pas, de même que dans la seche, tout le ventre. Le calmar mâle n'a qu'un conduit en dedans ; les femelles en ont deux. Ces animaux rejettent encore une humeur rouge, qui les rend rougeâtres, de même que les poissons mous, quand ils sont cuits. On remarque encore que les calmars ont une chair plus molle que la seche. Ils ont huit filets assez courts ; une espece de bec fort dur ; leurs nageoires leur servent à nager dans l'eau, & à voler, dit-on, sur terre. Leur vol présage la tempête : ils sont souvent en troupes. Cet animal n'a jamais été beaucoup estimé dans les alimens ; tel est le jugement du Scholiaste Aristophane & de Suidas. Il dit cependant que les calmars que fournissoit le Golfe d'Ambracie, étoient, dans les mets froids, les plus estimés à Rome.

On rencontre quelquefois de petites especes de calmars, qui different de la précédente par leur petitesse, & parce que leurs nageoires sont plus pointues, & leur sortent un peu plus bas qu'au grand calmar. Les *loups de mer* cherchent volontiers ces animaux jeunes pour en faire leur proie ; mais ils la manquent souvent, les calmars ayant la propriété de jeter à volonté une liqueur noire, contenue dans deux réceptacles ou canaux situés dans leur ventre, qui trouble l'eau & masque leur route ; à ce défaut ils s'élevent, dit-on, dans l'air, & s'échappent par ces moyens à l'avidité de leur ennemi. Le calmar vit de petits poissons, d'*écrevisses* & de *langoustes de mer*. M. *Needham*, dans ses nouvelles observations microscopiques, a découvert le premier la semence dans le calmar mâle & le frai dans les femelles. Les détails dans lesquels il est entré à cet égard & sur l'animal entier, méritent d'être lus dans l'Auteur même : on en trouve l'extrait dans l'Encyclopédie, au mot CALMAR.

CALUMBÉ, racine d'un arbre inconnu, qu'on nous apporte des Indes en morceaux de la grosseur du pouce ; elle est jaune, amere & sans odeur

ſenſible. Cette racine paſſe à Bengale pour un ſpécifique contre les coliques, les indigeſtions & contre *le mort du chien*, maladie fâcheuſe, dont les accidens ont rapport au *colera morbus.*

CALUMET. On voit dans les cabinets des Curieux, des pipes à tige fort longue, & qui ſont ornées de différentes manieres : ce ſont les Sauvages qui font uſage de ces grandes pipes. Dans les alliances ils préſentent le calumet, orné de plumes blanches d'aigles, comme le ſymbole de la paix; des députés l'apportent en cadence, en agitant les plumes au vent, & en articulant la chanſon du calumet. Cette pipe eſt une ſauvegarde, avec laquelle on peut aller par-tout; il n'y a rien de plus ſacré parmi les nations ſauvages.

CAMAGNOC. Eſpece de magnoc qui ſe cultive à Cayenne, & dont on arrache la racine au bout de ſept mois; on la mange alors grillée ou bouillie. Si on la laiſſe plus long-temps en terre, elle n'eſt bonne qu'à être réduite en farine & à être travaillée comme le magnoc, avec cette différence que l'eau qui en ſort n'eſt pas dangereuſe; ſa farine même eſt préférée à celle de magnoc : on en fait d'excellente *caſſave* & de très-bon *mateté*, eſpece de pain. *Voyez* MAGNOC *à l'article* MANIHOT.

CAMARIGNE, en latin *empetrum.* C'eſt une plante haute d'un pied & demi, qui pouſſe des tiges rameuſes, aiſées à rompre, & couvertes d'une écorce noirâtre, garnies de feuilles vertes, brunes & menues comme celle de la bruyere. L'*empetrum*, dit M. *Deleuze*, porte trois ſortes de fleurs, des fleurs mâles, des fleurs femelles, & des fleurs hermaphrodites : toutes ſont compoſées d'un calice partagé en trois pieces, & d'une corolle à trois pétales : les fleurs mâles ont neuf étamines fort longues : les hermaphrodites n'en ont que trois : celles-ci, & les fleurs femelles, ont neuf piſtils auxquels ſuccedent autant de ſemences contenues dans une baie. Ce caractere générique eſt eſſentiellement différent de celui des bruyeres. Aux fleurs ſuccedent en automne de fort jolis fruits qui ſont des baies rondes, blanches, tranſparentes, perlées, pleines d'un ſuc acide qui même plaît beaucoup au peuple, propres pour les fébricitans. Cette plante croît dans les lieux ſablonneux du Portugal.

On diſtingue une autre eſpece de *camarigne* que des Botaniſtes rangent, ainſi que la précédente, mais improprement, parmi les bruyeres; cette ſeconde eſpece de camarigne s'appelle *bruyere à fruit noir* ou *vaciet:* c'eſt un arbriſſeau qui s'étend beaucoup plus qu'il ne s'éleve : il pouſſe

du pied plusieurs tiges d'une écorce roussâtre qui rampent par terre & s'étendent au loin. Sa feuille ressemble beaucoup à celle de la bruyere commune. Ses fleurs, qui paroissent depuis Juillet jusqu'à la fin d'Août, sont d'une couleur herbeuse, blanchâtre, & viennent en bouquet au bout des branches: ses fruits sont des baies rondes & noires pleines de suc, dont les coqs de bruyere se nourrissent par préférence; ces baies bouillies avec de l'alun teignent les draps d'une couleur noire pourpre. On fait aussi avec ce fruit une espece de limonade, qu'on dit n'être pas désagréable. On s'en sert encore pour teindre les vieilles hardes en couleur de cerise. Les baies de cette plante qui est commune chez les Kamtschadales, servent à ces peuples pour teindre les peaux de castors & de martes-zibelines, qu'ils vendent ensuite à ceux qui ne les connoissent point. La préparation consiste à les faire bouillir dans de l'huile de baleine chargée d'alun. L'on frotte les gencives des scorbutiques avec les feuilles du *vaciet.* Les terres chargées de mousse, stériles & humides sont celles où cet arbrisseau se plaît le mieux: il a une vie fort dure, soutient les plus grands froids, & même les émanations métalliques sans en périr: pour multiplier cet arbrisseau, il faut en semer les baies encore verdâtres: on le multiplie aussi de plant.

CAMBROUZE. *Voyez à l'article* VOULOU.

CAM-CHAIN, espece d'orange qui croît au royaume de Tonquin, d'une odeur agréable, d'un goût délicieux, dont la peau est épaisse & remplie d'inégalités. On permet l'usage de ce fruit même aux malades.

CAME, *chama.* Les Conchyliologistes donnent ce nom à un genre de coquillage bivalve, dont on connoît plusieurs especes. D'après les figures & les descriptions données par les Anciens de ce coquillage, les cames sont faciles à reconnoître: on peut les diviser en rondes ou ovales régulieres, & ovales irrégulieres. Ces dernieres ont un des bords de la coquille ondé & comme replié. Les premieres sont les vraies *cames;* encore s'en trouve-t-il dont la base ronde est un peu irréguliere par quelque pli ou sinuosité. L'on appelle les secondes *palourdes;* & les troisiemes, *lavignons.* Toutes les cames ont les deux pieces égales, convexes, parfaitement semblables, & n'ont point d'oreilles comme les *peignes;* elles sont plus épaisses & moins longues que les *tellines. Voyez ces mots.* Il y en a de minces ou d'épaisses, de renflées & d'aplaties, de rudes & de lisses, indistinctement dans chacune des

trois formes précédentes. Leur charniere eſt ordinairement compoſée de trois dents qui s'engrenent dans trois cavités correſpondantes. L'animal qui habite la coquille, l'ouvre & la ferme à ſon gré, comme font tous les autres bivalves, dont les battans ferment exactement. Il eſt commun à toutes les cames de vivre enfoncées dans le ſable ou la fange, & de s'y enfoncer d'autant plus, que leurs trachées ont plus de longueur.

Les cames ſont plus ou moins grandes, fragiles & différemment colorées : on les trouve ſouvent ſur le rivage, dans la fange, ſous la mouſſe, parmi les pierres. Quand la mer eſt tranquille, & que ces coquillages y ont un vent favorable, ils baiſſent une de leurs coquilles & élevent l'autre, celle-ci leur ſert de voile & l'autre de navire; quand ils ſentent un vaiſſeau qui approche d'eux, ou s'ils ſont attaqués de quelque gros poiſſon, qui veuille en faire ſa proie, ou enfin ſi un orage ſe prépare dans l'air, ils referment leur coquille, à l'inſtant, & cette petite flotte qui voguoit au gré des zéphyrs, diſparoît en ſe plongeant au fond des eaux : dans tout autre temps, ils ſont ſi peſans qu'ils ne peuvent pas nager.

Il ne faut pas confondre les *cames*, avec les *cœurs de bœuf* ou *bucardes*, ni avec la *telline* & le *peigne*. *Voyez ces mots*. La came eſt moins longue & plus épaiſſe que la telline. Voici la nomenclature de quelques variétés tirées de quatre ſous-genres de cames, & qui ſont connues dans tous les cabinets; 1°. celles à baſe ronde réguliere ſont le *réſeau*, le *point d'Hongrie*, la *cloniſſe*. 2°. Celles à baſe ronde irréguliere, ſont l'*abricot*, la *guillochée*. 3°. Celles à baſe ovale réguliere, ſont la *cedo nulli*, la *tricotée* ou la *corbeille*, le *zig-zag*, la *came violette*. 4°. Celles à baſe ovale irréguliere, ſont l'*écriture Arabique* ou *Chinoiſe ;* la *chagrinée* ou la *langue de chat* de *Rumphius*. M. d'*Argenville* place les cames tronquées ou conques de Vénus parmi les cames, mais M. *Romé de l'Iſle* les range parmi les cœurs, tels ſont le *concha veneris*, la *vieille ridée*, &c. *Voyez à l'article* CŒUR COQUILLE. On appelle les cames pétrifiées *chamites*. *Voyez l'article* PÉTRIFICATIONS. On connoît quelques cames fluviatiles; celles du Miſſiſſipi ont l'épiderme noir, à coque épaiſſe, à ſtries circulaires extérieurement & nacrées en dedans de couleur de chair, jouant quelquefois l'opale. La riviere des Gobelins & les ruiſſeaux aux environs de Paris nourriſſent auſſi une eſpece de came, dont l'animal vivant & mis dans un bocal plein d'eau, montre un pied alongé

& deux ſyphons. Leur nourriture apparente conſiſte en brins de mouſſe & de plantes aquatiques. Il n'eſt pas rare de les voir accoucher de petits tout vivans.

CAMÉE. Nom que l'on donne à des portions d'*onix* & de *coquilles* ſculptées ou gravées. *Voyez ces mots.*

CAMELÉE, GAROUPE, OLIVIER NAIN, *chamælea.* C'eſt le *cneorum* de *Linneus*, plante qui pouſſe, en maniere d'arbriſſeau, pluſieurs tiges rameuſes, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de l'olivier : elle porte des fleurs jaunâtres à trois pétales égaux : elles ont trois étamines & un piſtil. Il leur ſuccede un fruit à trois noyaux, d'abord verdâtre, mais qui devient rouge en mûriſſant, & noir en vieilliſſant. Cette plante dont la racine eſt dure & ligneuſe, croît aux lieux incultes dans les pays chauds, comme en Italie & en Languedoc. C'eſt un purgatif très-violent, dont les Anciens faiſoient uſage, mais que l'on a abandonné à cauſe de ſa qualité brûlante ; on l'emploie extérieurement pour déterger les vieux ulceres.

CAMÉLÉON ou CHAMEAU-LION, *cameleo.* Nom que les Grecs ont donné à un animal d'une figure aſſez hideuſe, & qui, quoique chétif, eſt fameux dans l'hiſtoire par ſon changement de couleur, tantôt en bleu, tantôt en jaune, tantôt en vert, & par ſa maniere particuliere de ſe nourrir. Tant de particularités, en attirant notre admiration, lui ont acquis toute ſa célébrité, & l'ont rendu le ſymbole le plus renommé dont on ſe ſoit ſervi dans la morale & dans la rhétorique pour repréſenter la lâche & trop commune complaiſance des Courtiſans & des Flatteurs. On diſtingue pluſieurs eſpeces de caméléons qui ſe trouvent au Mexique, en Arabie, en Egypte, &c.

Le caméléon le plus ordinaire & le plus grand de tous, eſt celui d'Egypte. M. *Perrault*, de l'Académie des Sciences, en a diſſéqué un qui avoit onze pouces & demi compris la queue. Cet animal ovipare nous paroît avoir beaucoup de conformité avec les animaux du genre des lézards; il a également quatre pieds, & ſes œufs, au lieu d'être couverts de peau, ne le ſont que d'une épaiſſe membrane. Il n'eſt pas fort vîte à la courſe, parce que ſes jambes peu longues & ſes pieds qui ſont fendus en deux parties, dont l'une a deux doigts & l'autre trois, qui ſont joints enſemble en la maniere des mitaines de laine que portent les payſans, paroiſſent plutôt faits pour ſe percher ſur un arbre, que pour courir, ſemblablement en cela à ceux des perroquets. Le caméléon

differe encore un peu du lézard par ſon dos qui n'eſt pas plat, ainſi que par ſa tête, qui eſt garnie en ſon ſommet d'une crête ou eſpece de caſque.

La figure du caméléon eſt aſſez irréguliere; ſon dos eſt fort courbé; ſa tête, fort groſſe à proportion de ſon corps, eſt ornée extérieurement d'une crête, & intérieurement d'une couronne triangulaire, oſſeuſe, dont les angles ſont bordés dans leur contour de petits boutons perlés, qui s'étendent auſſi ſur le nez & ſur le front; les yeux ſont très-beaux, tantôt gros, tantôt petits, bordés d'un anneau, & placés ou diſpoſés de maniere qu'ils peuvent avoir différens mouvemens; en effet l'un peut regarder en haut ou en avant, & l'autre en bas & en arriere, c'eſt-à-dire, de différens côtés; ils les remue encore indépendamment l'un de l'autre: il n'a point d'oreilles, & paroît ne recevoir, ni produire aucun ſon articulé. Son muſeau eſt formé en pointe obtuſe avec deux petites ouvertures qui lui ſervent de narines; ſa gueule eſt ample, ſes mâchoires garnies de très-petites dents, ſa langue eſt longue & viſqueuſe, ſon ventre fort gros; ſa gorge & la longueur du corps, tant en deſſus qu'en deſſous, ſont garnies d'une rangée d'eſpeces de petites dents en forme de ſcie ou de herſe, qui regnent en diminuant inſenſiblement juſqu'au bout de la queue qui eſt rebouclée, toujours friſée & cerclée de petites bandes, recourbée en haut dans les femelles, pendante & moins bouclée dans les mâles, ce qui s'obſerve auſſi dans les lézards. Le dos & le ventre ſont d'un cendré pâle ou obſcur; les côtés du ventre ont une couleur cendrée, & paroiſſent comme recouverts de petites écailles rouſsâtres, ondées & marbrées d'un gris de ſouris: il a dix-huit côtes & ſon épine a ſoixante & quatorze vertebres, y compris les cinquante de ſa queue: l'épine du dos & la queue avancent en arcade; ſes pieds ſont compoſés de cinq doigts, dont le premier eſt uni au pouce, & les trois autres ſont auſſi joints enſemble; ſes doigts finiſſent par de petits ongles pointus & crochus qui ne ſont point joints, mais ſéparés & libres dans leur jeu, afin que par ce moyen l'animal puiſſe d'autant mieux ſe cramponner quelque part: un cal épais couvre tellement la plante des pieds, qu'il forme dans quelques-uns une eſpece de talon qui leur ſert de point d'appui. Cette deſcription du grand caméléon convient auſſi à celui du Mexique.

Le caméléon Oriental ou d'Amboine, eſt fort ſemblable à celui d'Egypte: il n'en differe que par la forme de la couronne, qui eſt une

efpece de capuchon garni par derriere d'un bord large, & en deffus de petites écailles blanches.

Celui de Ceylan tire fur la couleur de fafran: les écailles de fa crête font convexes; fon mufeau eft plus pointu; il a un gofier fort large & une langue très-longue, qu'il darde fort avant pour englumer les infectes; il n'a que le deffous de la gorge & du ventre hériffé; l'épine de fon dos eft, comme dans tous les caméléons, relevée, aiguë & continuée avec fa queue par un grand nombre de vertebres affez rudes au toucher.

Le caméléon d'Afrique eft noirâtre & paroît orné fur le dos, d'un peigne blanc ou herfe, & d'une large bande noirâtre, du milieu de laquelle ce peigne femble naître; fes jambes font longues, fes pieds gros, & la partie de derriere fi calleufe qu'elle lui fert de talon fur lequel il peut s'appuyer.

Celui du Cap de Bonne-Efpérance eft marbré de blanc & de bleu : fa couronne eft plate & s'étend depuis la pointe du mufeau jufques fur le cou, où elle fe pliffe en forme de collet; il eft couvert de petites écailles minces & relevées en boffes.

On trouve encore des caméléons dans les pays qui bordent le Sénégal & la Gambra: les Negres du Cap de Monte appellent cet animal *barotfo;* il eft de leur religion de les conferver, & de ne pas permettre qu'on les tue, mais d'en manger la chair étant defféchée, & de les fecourir charitablement lorfqu'ils veulent defcendre de quelque hauteur. En effet, dans cette befogne, l'animal tremblant avance fort férieufement & très-lentement un pied & puis l'autre. En s'attachant de fa queue à tout ce qu'il rencontre en chemin, il fe foutient de cette maniere, jufqu'à ce qu'il trouve quelque affiftance: lui manque-t-elle, il tombe auffitôt à plat. Sur terre leur mouvement eft tardif comme celui de la tortue, mais fort grave: celui de leur refpiration eft auffi irrégulier que chez les grenouilles & les lézards. Ces animaux vivent, les uns plufieurs mois, les autres plufieurs années. Dans le pays d'Angola, ils font leur demeure dans les rochers, dans les cavernes, dans les autres lieux cachés & humides, quelquefois fur les arbres. Ils ne pouffent aucun cri; mais s'ils fe trouvent en danger d'être pris, ils ouvrent la gueule & fifflent comme une couleuvre: ils ont pour ennemi le *manguofte.* Voyez ce mot.

Comme le caméléon ne fe nourrit que de mouches, de moucherons,

de

de sauterelles & de fourmis, la Nature lui a donné une langue plate en dessus, pointue en dessous, de la longueur de son corps, qu'il peut étendre & retirer facilement. Veut-il attraper sa proie, il lui suffit de darder sa langue fort avant, de la replier autour d'une branche d'arbre où montent les fourmis & d'autres insectes; aussi-tôt qu'il en a surpris dans leur passage, il retire, avec une vîtesse & une adresse merveilleuses, sa langue vers le gosier; & les avale avec plaisir. Cette maniere de vivre & de saisir sa proie n'est pas particuliere au caméléon: elle lui est commune avec l'animal nommé par excellence le *mangeur de fourmis*. Voyez ce mot.

Au surplus, le caméléon vit quatre à cinq mois sans prendre aucune nourriture apparente; il se contente au besoin d'ouvrir la bouche pour recevoir l'air frais. C'est sur-tout en ce moment que l'animal découvre sa satisfaction & les différentes passions qui l'agitent, par ses mouvemens pleins de gentillesse & par la variété de ses couleurs éclatantes. Il est bien singulier que la couleur de cet animal, endormi ou mort, soit presque toujours d'un jaune luisant; mais qu'étant éveillé sa couleur habituelle, soit le gris de souris pâle, & fréquemment un beau vert tacheté de jaune, quelquefois marqueté de brun-foncé sur le corps & sur la queue; d'autres fois d'un brun-clair, mais jamais rouge. *Lémeri* dit que dans la joie, cet animal est d'un vert d'émeraude, mêlé d'orangé, entre-coupé de bandes grises & noires: dans la colere, il est livide & obscur: dans la crainte, il est pâle & d'un jaune effacé. Il varie sans cesse ces couleurs, souvent trois ou quatre fois dans l'espace d'une demi-heure, & en apparence plutôt à son gré, que par la communication des objets voisins. Cependant le Voyageur *Barbot*, dit dans sa *Description de la Guinée*, que ces animaux ont la peau fort mince, transparente, & plus susceptible par conséquent de toutes les couleurs qui en approchent; & le Voyageur *le Bruyn* atteste avoir vu quelquefois le caméléon prendre la teinte des objets les plus proches. Si leur peau est mince, transparente & unie, elle peut bien avoir l'effet d'un miroir pour réfléchir exactement les divers rayons de couleurs qui tombent sur elle; & dans certaines circonstances faire un si beau mêlange d'ombre & de lumiere, qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la Nature. Le P. *Feuillée*, Minime, prétend, dans son *Journal d'Observations Physiques, Mathématiques & Botaniques*, que le changement des couleurs de cet animal vient des divers points de vue où on le regarde.

Un autre Auteur avance que ce phénomene est dû aux différentes qualités de l'air froid ou chaud qui environne l'animal. Toutes ces diversités d'opinions nous laissent indécis sur ce changement de couleurs. Se fait-il par suffusion, ou par réflexion, ou par la disposition des particules qui composent sa peau? Le même Narrateur *le Bruyn*, cité ci-dessus, dit qu'ayant fait l'ouverture d'un de ces animaux pour observer les intestins, il y trouva quelques œufs de la grosseur de ceux des petits oiseaux, joints ensemble par une espece de fil; mais il fut surpris de n'appercevoir aucun boyau, ni les autres parties communes à la plupart des bêtes.

Nous avons vu, en différens pays, des caméléons attachés à des branches ou à un bâton, & demeurer comme immobiles, tourner seulement les yeux de temps en temps, & périr de cette maniere, consumés de maigreur, tellement qu'on leur comptoit les côtes; aussi *Tertullien* donne-t-il à cet animal le nom de *peau vivante*. Les caméleons morts dans cet état de maigreur sont faciles à dessécher. On les conserve ainsi dans les cabinets des Curieux. *Mathiole* rapporte plusieurs superstitions des Anciens touchant le caméléon, qui toutes montrent que les Naturalistes ont quelquefois débité des choses aussi fabuleuses que les Poëtes.

M. *Jacques Parson* vient de donner à la Société Royale de Londres, la description d'une nouvelle espece de caméléon qui est tout-à-fait particuliere. La tête est fort grande relativement au corps de cet animal. Son casque s'étend fort avant sur le cou & sur les narines, sa face est couverte de tubercules & de grandes écailles. Les dents de la mâchoire supérieure se placent, quand l'animal ferme la bouche, dans les intervalles alternativement pratiqués entr'elles, dans celles de la mâchoire inférieure. Il n'y a ni molaires ni canines. Les yeux sont très-grands & fort arrondis. Les écailles du dos sont petites. Les doigts sont fort longs & armés d'ongles pointus & recourbés en arriere. Le dessus des vertebres est dentelé, avec des nœuds sur les côtés.

CAMÉLÉON. On donne aussi ce nom à la plante appellée *carline*. Voyez ce mot.

CAMÉLÉOPARD, *cameléo-pardalis*. Animal que les Italiens nomment *giraffa* (*giraffe*), dont la tête & le cou sont comme celui du chameau, & dont le dos est tacheté de blanc sur un fond roussâtre, à la maniere des léopards. Il a le pied fourchu comme le buffle; il n'est pas si gros que l'éléphant, mais il est plus haut; il a les crins du cheval.

Sa langue eſt longue de deux pieds ; il s'en ſert, dit-on, pour brouter l'herbe, les feuilles, les branches d'arbres. Il n'a point de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure ; mais il en a huit à l'inférieure. Sa tête eſt ornée de deux cornes ſimples & très-courtes : il a le cou long, les jambes de devant beaucoup plus longues que celles de derriere ; il paroît boiter en marchant.

La giraffe eſt propre à l'ancien continent, & ne s'eſt jamais répandue dans les pays du nord, ni même dans les régions tempérées. Elle ſe trouve en Aſie, dans l'Abyſſinie & en Pamphilie ; en un mot, les déſerts brûlans de l'Afrique ſont ſa patrie. C'eſt un animal doux à gouverner. Pluſieurs Empereurs Romains ont orné leurs triomphes de quelques-uns de ces animaux. On les montroit auſſi en ſpectacle.

CAMELINE, ou SESAME D'ALLEMAGNE, en latin *camelina :* c'eſt le *myagrum ſativum* de LINN. Plante annuelle qui ne s'éleve guere plus haut que le lin, & que l'on ſeme de même que lui en Flandre, pour exprimer l'huile de ſa graine. Cette plante n'eſt pas rare aux environs de Paris dans les ſeigles, les orges & les avoines. Elle porte des fleurs jaunâtres, en croix, qui donnent des fruits ou petites ſiliques en forme de poire, dans leſquelles ſont des ſemences triangulaires, jaunâtres, d'un goût approchant de celui de l'ail, dont les petits oiſeaux ſont très-friands. Sa tige eſt garnie de feuilles longuettes, qui par leur baſe, embraſſent la tige, de façon que les deux côtés répréſentent deux appendices ou oreilles. La cameline croît aux lieux montagneux. L'huile qu'on en retire eſt très-propre pour adoucir la peau, & pour la lampe. L'on en diſtingue encore de deux eſpeces ; l'une dont la tige eſt verdâtre, remplie de moëlle blanche, qui a les feuilles ſemblables à celles du paſtel cultivé, laciniées par la baſe ; ſes fruits ne contiennent qu'une ſemence : la derniere eſpece differe de la précédente par ſa petiteſſe ; c'eſt le faux *chouan.* Voyez ce mot.

CAMOMILLE, *chamæmelum.* Outre l'eſpece ordinaire qui a une odeur de drogue, on fait auſſi uſage de deux autres eſpeces ; ſavoir, la *camomille romaine*, qui a une odeur très-agréable, & la *camomille puante* ou *maroute.* Les tiges des camomilles ſoutiennent des feuilles laciniées & découpées, des fleurs radiées, dont le diſque eſt jaune & la couronne blanche. La romaine, *chamæmelum odoratum*, ſe cultive dans les jardins, à cauſe de ſes fleurs blanches & doubles. Les deux premieres eſpeces s'emploient dans les cataplaſmes émolliens, réſolutifs,

adouciſſans, conjointement avec le mélilot. L'infuſion des fleurs de ces plantes eſt très-utile dans les coliques. On retire par la diſtillation de la camomille, une huile d'un bleu de ſaphir, & qui poſſede les propriétés de la plante.

La camomille puante, *cotula fœtida*, eſt ſi âcre, qu'on a vu des perſonnes qui, pour en avoir ramaſſé une certaine quantité, ont reſſenti de très-vives douleurs, & ont eu les bras & les pieds tout couverts de cloches. De la farine de ſeigle mêlée avec de l'huile & du vin, ont appaiſé ces douleurs & guéri le mal. Des deux premieres eſpeces de camomille, l'huile faite par infuſion, & mêlée avec parties égales d'huile de mille-pertuis & d'eſprit de vin camphré, eſt très-propre pour les douleurs de rhumatiſmes, étant appliquée ſur la partie malade, que l'on recouvre de linges chauds. On tient dans les boutiques de l'eau diſtillée de la camomille, & qui eſt très-bonne dans toutes les eſpeces de coliques; ſuivant M. *Bourgeois*, elle convient auſſi dans toutes les maladies ſpaſmodiques & convulſives.

CAMPAGNOL. Petit animal encore plus commun & plus généralement répandu que le *mulot :* celui-ci ne ſe trouve guere que dans les terres élevées. Le campagnol ſe trouve par-tout, dans les bois, dans les champs, dans les prés, & même dans les jardins. Il eſt remarquable par la groſſeur de ſa tête, & auſſi par ſa queue courte & tronquée, qui n'a guere qu'un pouce de long, & eſt recouverte de poils; au lieu que celle du mulot en eſt dépourvue. Ce petit animal reſſemble tout-à-fait au rat d'eau pour l'organiſation intérieure; mais à l'extérieur, il en differe beaucoup, ainſi que par le naturel & les mœurs. Sa longueur, depuis le bout du nez juſqu'à l'origine de la queue, n'eſt tout au plus que de trois pouces.

Le campagnol ſe pratique des trous en terre, diviſés en deux loges, comme ceux du mulot; mais ils ſont moins ſpacieux & moins enfoncés ſous terre. Ils y habitent pluſieurs enſemble, & y font tout leur petit ménage. Lorſque les femelles ſont prêtes à mettre bas, elles y apportent des herbes pour faire un lit à leurs petits: elles produiſent au printemps & en été; les portées ordinaires ſont de cinq ou ſix, & quelquefois de ſept ou huit.

Les campagnols font proviſion dans leurs trous de grains, de noiſettes & de glands. Cependant il paroît qu'ils préferent le blé à toutes les autres nourritures. Dans le mois de Juillet, lorſque les blés ſont mûrs, les

campagnols arrivent de tous côtés des bois où ils s'étoient retirés, & font souvent de grands dommages, en coupant les tiges du blé pour en manger l'épi. Ces brigands semblent suivre les moissonneurs ; ils profitent de tous les grains tombés & des épis oubliés. Lorsqu'ils ont tout glané, ils vont dans les terres nouvellement semées, & détruisent d'avance la récolte de l'année suivante. Ces petits animaux paroissent en si grand nombre dans de certaines années, qu'ils détruiroient tout, s'ils subsistoient long-temps ; mais pareillement à ces individus qui trouvent dans leurs semblables leurs plus mortels ennemis, les campagnols se détruisent eux-mêmes, & se mangent dans les temps de disette : ils servent d'ailleurs de pâture aux *mulots*, de gibier ordinaire au *renard*, au *chat sauvage*, à la *marte* & aux *belettes*. Voyez ces mots.

CAMPANE JAUNE, CAMPANETTE & AIAU, en latin *bulbocodium*. C'est une espece de narcisse sauvage, dont les fleurs sont jaunes, dorées, & ont dans leur centre une campane pâle, garnie à sa base de six pieces jaunes : à cette fleur succede un fruit rond, relevé de trois coins. Sa racine est bulbeuse, visqueuse & purgative. Cette plante croît dans les lieux humides des bois, &c. *Voyez* NARCISSE.

CAMPANULE ou GANTELÉE, ou GANDS-NOTRE-DAME, *campanula*. C'est une plante dont la racine est vivace, assez grosse, longue, branchue, blanche, & d'un goût aussi agréable que celui de la raiponce : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, cannelées, rougeâtres & velues. Ses feuilles, disposées alternativement le long des tiges, sont semblables à celles de l'ortie commune. Cette plante porte des fleurs en cloche, bleues, violettes ou blanches, hermaphrodites, & contenant un pistil dont le stigmate est divisé en trois pieces, & cinq étamines attachées à autant de petites lames qui ferment le fond de la corolle. Aux fleurs succede un fruit membraneux placé sous le calice, divisé en plusieurs loges trouées latéralement, & qui renferment beaucoup de semences menues, luisantes & roussâtres. Cette plante contient un suc laiteux, qui la rend astringente & détersive. Elle croît fréquemment dans les bois taillis, dans les haies, dans les prés, &c. Elle fleurit en été, & sa graine mûrit vers l'automne. On la cultive dans quelques jardins potagers, à cause de sa racine que l'on mange dans les salades au commencement du printemps : mais les Curieux ont trouvé l'art de faire porter à cette plante de belles fleurs doubles blanches, doubles bleues, même triples & quadruples. Une

expérience de M. *Marchand*, rapportée dans les volumes de l'*Académie Royale des Sciences*, nous apprend que si l'on coupe une racine de campanule par tranches de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles mise séparément en terre, produit une plante de la même espece. Nous devons convenir ici que, long-temps avant la découverte de M. *Marchand*, les Fleuristes d'Angleterre, de Hollande & de Flandres, ne connoissoient pas de meilleure méthode pour multiplier leurs belles fleurs à racine tubéreuse; méthode qu'ils continuent toujours de suivre avec succès, & qui prouve assez ce que peut l'industrie pour arracher les secrets de la nature. La campanule est désignée par *Bradeley*, dans son *Calendrier des Jardiniers*, sous le nom de *miroir de Vénus*. Au reste, le nom de *campanule*, dit M. *Deleuze*, est celui d'un genre fort nombreux, auquel appartient entr'autres la belle plante connue sous le nom de *pyramidale*.

CAMPHRE, *camphora*. C'est une résine végétale, blanche, transparente, friable, légere, concrete, très-volatile, éthérée, fort odorante, surnageant à l'eau, & y brûlant, d'ailleurs inflammable à la maniere des huiles essentielles, liquéfiable par le moyen du feu, dissoluble dans l'esprit de vin, cependant différente des huiles & des résines par plusieurs propriétés essentielles qui lui sont particulieres. Cette substance est d'un goût âcre, amer, échauffant beaucoup la bouche, & si combustible, qu'elle brûle entiérement sur l'eau; propriété qui la fait employer dans la matiere des feux d'artifice. On prétend que le camphre étoit aussi un des principaux ingrédiens du *feu grégeois*, dont on faisoit autrefois tant d'usage. On en mêle aussi dans quelques compositions de vernis, particulierement dans celui qui est destiné à imiter le vieux laque. On dit que dans les Cours des Princes Orientaux, on le brûle avec de la cire pour éclairer pendant la nuit.

Le camphre découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qui croît abondamment dans la partie occidentale du Japon & dans les îles voisines, rarement à Borneo en Asie, ou à Sumatra près de Barras. Cet arbre, qui est une véritable espece de laurier, s'appelle dans le pays *caphura*: il égale en hauteur les tilleuls & le chêne. Etant jeune, son tronc est rond, revêtu d'un écorce lisse & verdâtre; devenu vieux, il est raboteux, & son écorce est couverte de bosses. Son bois, ainsi que celui des racines, est d'un tissu peu serré; d'abord blanc, ensuite rougeâtre, panaché comme le bois de noyer, & d'une odeur forte &

aromatique : on en fait plusieurs ouvrages. Ses feuilles semblables à celles du laurier, sont petites à proportion de sa grandeur ; étant froissées, elles ont une odeur de camphre, de même que tout le reste de l'arbre. Des aisselles de ces feuilles, s'éleve un pédicule long de deux pouces, portant plusieurs petites fleurs blanches, en forme de tuyau, à neuf étamines garnies de sommets & d'un pistil tendre. A ces fleurs succedent des baies de couleur pourpre, brillantes, ligneuses, de la grosseur d'un pois, portées chacune sur un calice très-court, & d'une saveur tenant du girofle & du camphre, renfermant une amande blanchâtre, huileuse, couverte d'une peau noire, se séparant en deux lobes.

Le camphier de Borneo s'appelle *sladi :* il est plus petit, fongueux comme le sureau, ayant des nœuds comme le roseau, des fruits de la grosseur d'une aveline, & que l'on confit pour en faire usage contre le mauvais air. Cet arbre contient très-peu de camphre ; il s'y trouve en petites larmes concretes ; & il suffit de réduire le bois en petits morceaux comme des allumettes, & de les froisser, pour le retirer au moyen d'un crible. Il parvient très-peu de ce camphre en Europe ; il est réservé pour les Grands du pays ; celui du Japon est moins estimé au Japon même, puisque les Commerçans de cette contrée donnent depuis 100 livres jusqu'à 600 livres pesant du leur, pour en avoir seulement une livre de celui de Borneo.

Le camphre est dispersé sur toutes les parties de l'arbre *caphur. Kempfer* dit que dans les Provinces de Satsuma & de Goteo, les paysans coupent la racine & les bois du camphrier par petits morceaux ; ils les font bouillir avec de l'eau dans un pot de fer fait en vessie, sur lequel ils placent une sorte de grand chapiteau argileux, pointu, & rempli de chaume ou de natte ; le camphre se sublime comme de la suie blanche : ils le détachent en secouant le chapiteau, & ils en font des masses friables, grenelées, jaunâtres ou bises comme de la cassonade, remplies d'impuretés : telle est l'espece de camphre que les Hollandois nous apportent des Indes. Ils ont seuls l'art de le raffiner en grand ; & quoique *Pomet*, *Lémeri* & M. *Géofroy* nous en aient donné le procédé, on a été toujours fort indécis sur la méthode que les Hollandois emploient pour y parvenir. L'opinion la plus commune & la plus reçue, est que l'état où nous recevons le camphre purifié, soit un effet de la fusion ; & cette opinion étoit fondée sur ce que les huiles essentielles concretes

(comme eſt le camphre) ne peuvent ſe fondre qu'à un degré de chaleur ſemblable à celui de l'eau bouillante, & qu'elles ſe décompoſent à un degré plus fort, & qui feroit néceſſaire pour opérer la ſublimation du camphre ; que le camphre, en ſe refroidiſſant, prenoit la forme du fond intérieur du vaſe où il s'étoit liquéfié. Auſſi, diſoit-on, *le camphre purifié a dû conſerver la figure du pontis de la bouteille.*

Cet objet excita ma curioſité dans un de mes voyages en Hollande. J'entrai dans un laboratoire à raffinerie de camphre, & je vins à bout de découvrir une grande partie de l'appareil néceſſaire à l'opération. Un corps de fourneaux à hauteur d'appui, pourvu d'un grand nombre de capſules garnies de ſable & d'autant de bouteilles à cul plat, ſous des couvercles de fer étamé, un feu de tourbes très-gradué, joints à pluſieurs autres circonſtances, me firent ſoupçonner que le raffinage du camphre ſe faiſoit par ſublimation. La forme des pains de camphre, concave d'un côté & convexe de l'autre, avec un ombilic ſemblable à celui qu'on obſerve dans les pains de ſel ammoniac ſublimé, ne favoriſoit pas l'idée de la ſeule fuſion. Ainſi je me perſuadai que le camphre purifié étoit ſublimé.

De retour à Paris, je voulus m'aſſurer ſi mon ſoupçon étoit fondé ; & j'ai fait à ce ſujet pluſieurs expériences ſur divers camphres bruts, tant du Japon que de Borneo, &c. De ce travail, dont j'ai rendu compte en 1761 à l'Académie Royale des Sciences, il réſulte, 1°. que l'axiome adopté le plus généralement, que le campre chauffé au degré de l'eau bouillante, & même au deſſus, ne peut ſe ſublimer ſans ſe décompoſer, doit ſouffrir quelque exception ; 2°. que pour parvenir à la ſublimation du camphre (qui eſt ſa purification), le feu doit être gradué & aſſez violent ; 3°. que l'uſage d'un vaſe de verre vert convient moins pour cette opération que le verre blanchâtre, & que ces vaſes ou bouteilles de verre n'ont point leur fond intérieur convexe, ainſi qu'on le diſoit ; il eſt au contraire très-plat ; 4°. que l'uſage des couvercles eſt une maniere de reverbere qui, conſervant & réfléchiſſant la chaleur, accélere la fuſion du camphre, étant néceſſaire à ſa purification & à ſa ſublimation ; 5°. que le contact de l'air extérieur bien ménagé, contribue à faciliter l'opération : le truité ou le trezalé qu'on obſerve ſur les parties extérieures des pains de camphre, ne provient que d'un refroidiſſement ſubit ou très-prompt à l'inſtant où l'on retire les bouteilles du bain de ſable encore chaud, & qu'on les expoſe à l'air

l'air libre; alors on entend un cliquetis qui produit des lignes ou des raies en tout ſens, comme le feroit un coup de marteau ſur un morceau de criſtal ou d'eau convertie en glace; 6°. que le camphre brut du Japon ne perd que peu ou point de ſon poids étant mis ſeul ſur le feu dans un vaſe ſublimatoire; mais qu'étant mêlé avec le même qui eſt purifié, il déchet d'un ſeptieme : le camphre purifié au contraire étant mis ſeul à ſublimer, ne diminue point; tandis que le camphre brut de Borneo perd un vingtieme de ſon poids; 7°. que la partie du pain de camphre qui touche immédiatement à la pointe du bouchon (qui eſt fait de coton), au bas intérieur du goulot de la bouteille, & même l'incruſte, eſt communément poreuſe, ſans conſiſtance & d'un gris rouſſâtre : pour obtenir ces pains, on caſſe les bouteilles à l'aide d'un petit marteau, enſuite on prend un inſtrument de fer dont la partie tranchante eſt cambrée, on pare les ſuperficies de chaque pain, notamment celles du côté du verre; & pour parvenir à retirer tout le coton, on en arrache une partie au moyen des doigts, & l'on en obtient le reſte en taillant & perçant la maſſe de part en part avec le même inſtrument de fer, de maniere à faire un trou qui y reſte, & qu'on obſerve au centre des pains de camphre; 8°. enfin, que la maniere de purifier le camphre telle que je l'ai exécutée, n'eſt pas auſſi compliquée que celle qu'on lit dans les Auteurs, & notamment dans la Diſſertation de M. Jean-Frédéric *Gronovius*, qui eſt inſérée dans la Matiere Médicale de M. *Geofroi*, & qu'il feroit peut-être difficile de répéter. Néanmoins toutes ces eſpeces de camphre expoſées à l'air, s'y ſont totalement diſſipées à la longue, & m'ont entiérement convaincu que le camphre eſt une ſubſtance toute particuliere, & qui a des caracteres qui la diſtinguent de tous les autres corps du regne végétal.

On retire auſſi du camphre de la plante appellée *camphre*, du *thim*, du *romarin*, des *lauriers*, de l'*aurone*, de la *lavande*, de la *ſauge*, & de preſque toutes les *labiées* (*Voyez* CARTHEUSER), même de l'écorce & de la racine du *cannelier*, des racines de *zédoaire*, de la *menthe*, du *jonc odorant* de l'Arabie & de Perſe. *Voyez ces mots.*

Le camphre eſt calmant, ſédatif, antiputride & réſolutif : il réuſſit merveilleuſement dans les affections du genre nerveux : il eſt auſſi d'un très-grand ſecours dans les maladies contagieuſes & inflammatoires du bétail; il eſt, ſelon M. *Bourgeois*, très-recommandable dans les fievres malignes & putrides, accompagnées de délire & d'inſomnie; on en

donne deux grains avec vingt grains de nitre de trois heures en trois heures avec le plus grand ſuccès dans une once d'eau de tilleul. Quelques perſonnes prétendent que le camphre détruit les feux de l'amour; & l'on dit même que ſon odeur rend les hommes impuiſſans (*camphora per nares caſtrat odore mares*). Mais il eſt certain que les gens qui travaillent continuellement ſur le camphre, n'ont jamais rien éprouvé de ſemblable. Si l'on jette du camphre dans un baſſin ſur de l'eau-de-vie, qu'on les faſſe bouillir juſqu'à leur entiere évaporation dans quelque lieu étroit & bien fermé, & qu'on y entre enſuite avec un flambeau allumé, tout cet air renfermé prend feu ſur le champ & paroît comme un éclair, ſans incommoder les ſpectateurs ni le bâtiment.

CAMPHRÉE, *camphorata*. Plante qui croît aux lieux ſablonneux & chauds, tels qu'en Languedoc près de Montpellier. Sa racine eſt ligneuſe; ſes tiges ſont nombreuſes, un peu groſſes, hautes d'un pied ou environ, rameuſes, comme velues & blanchâtres, garnies de nœuds placés alternativement, de chacun deſquels ſortent beaucoup de petites feuilles entaſſées & médiocrement roides, d'une odeur aromatique, & qui approche un peu du camphre lorſqu'on les frotte entre les doigts, d'une ſaveur un peu âcre. Cette plante fleurit aux mois d'Août & de Septembre. Sa fleur eſt un petit vaſe herbeux ſans pétales: elle a quatre étamines garnies de ſommets de couleur de roſe. Le piſtil ſe change en une petite graine noire & arrondie.

La camphrée eſt vulnéraire, apéritive, céphalique, ſudorifique, & excite les regles: elle eſt fort en uſage à Montpellier pour les hydropiſies; on la prend en guiſe de thé: il faut la faire infuſer avec précaution. On en met une once ſur une pinte d'eau ou de vin blanc; on choiſit les brins les plus tendres, les plus déliés comme étant les plus aromatiques, & on rejette le reſte. Cette plante eſt d'autant meilleure, qu'elle eſt plus récente; cependant elle ſe conſerve très-bien une année entiere. On l'emploie encore avec les plus grands ſuccès dans l'aſthme, ſur-tout ſi l'on joint à cette tiſane, qu'il faut prendre dans l'accès ou avant l'accès, cinq ou ſix gouttes d'eſſence de *vipere*, & autant de *laudanum*.

CAMPULOTE, *campulotus*. Nom donné par M. *Guettard* aux tuyaux de mer en tire-bourre ou villebrequin; les ſpires en ſont plus ou moins régulieres.

CANAL DE MER ou PAS. *Voyez* DÉTROIT. On dit *canal de Moſambique*, *canal de Bahama* & *détroit de Babelmandel*.

CANARD, *anas*. Sous ce nom générique nous parlerons des canards tant ſauvages que domeſtiques, & des canards, ſoit de mer, ſoit de riviere, &c. On trouvera également dans cet article les oiſeaux étrangers qui ont des noms françois, tels que le *canard de Madagaſcar*, le *canard à bec crochu*, le *canard à crête noire*, le *canard de Barbarie* ou *de Guinée*, le *canard à tête levée*, &c. Quant au cigne & à l'oie que pluſieurs Ornithologiſtes rangent ſous le nom générique précédent, nous nous ſommes permis d'en parler ſéparément. *Voyez chacun de ces mots*. Le caractere du canard eſt d'avoir quatre doigts, ſavoir trois antérieurs & palmés, le doigt poſtérieur ſans membranes; le bec eſt denticulé comme une lime, convexe en-deſſus, plane en-deſſous, plus large qu'épais; le bout du bec onguiculé & obtus; & ce bec varie de forme, ainſi que la couleur du plumage.

Canards domeſtiques.

Le CANARD DOMESTIQUE, *anas domeſtica*, eſt très-privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de canard ſauvage.

Le mâle qui eſt le canard, ou *malard* proprement dit, eſt un peu plus gros que la femelle, du volume d'une poule : ſon envergure eſt de trois pieds. Il peſe depuis deux livres juſqu'à trois, & a toujours au-deſſus du croupion quelques plumes friſées ou retournées en rond. Les couleurs de ſon plumage ſont belles, brillantes & variées. La femelle, appellée *canne*, eſt communément griſâtre. Les plumes principales des aîles ſont au nombre de vingt-quatre : outre que les ſix premieres varient plus ou moins en couleur, elles ſont encore recouvertes d'autres plumes plus courtes : la queue eſt compoſée de vingt plumes, & eſt pointue à l'extrémité. Le canard a les jambes plus courtes, & un bec d'un jaune vert, large, terminé par une eſpece de croc ou clou : la couleur des pattes ou doigts qui ſont unis par une membrane, eſt orangée. Sa marche paroît gênée; il s'éleve peu de terre pour voler.

Cet oiſeau eſt d'une grande reſſource à la campagne, & de peu de dépenſe : il ſe nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers & d'autres inſectes qu'il trouve : on appelle ce canard *barboteux*, parce qu'il ſe veautre dans les lieux bourbeux, dans les ruiſſeaux, aux bords des étangs & des marais où il trempe ſon bec pour y trouver ſa nourriture. Il eſt ſi glouton qu'il ſe met quelquefois en beſogne pour avaler une grenouille entiere; mais ſouvent il en eſt étranglé : il ne ſe croit

pas raſſaſié, qu'il ne ſoit contraint de rejeter. La canne fait d'une ſeule ponte quinze ou vingt œufs, auſſi gros que ceux des poules, aſſez bons à manger, & qui ont la coquille un peu plus épaiſſe, d'une couleur blanchâtre, teinte de vert mêlé de bleu. Le jaune qu'on trouve dans ces œufs eſt gros & rougeâtre.

Le canard privé eſt celui que l'on met dans les canardieres, pour en prendre de ſauvages; on lui donne alors le nom de *canard traître* ou d'*appellant*, parce que ſon cri invite les canards ſauvages à s'abattre.

La chair du canard eſt plus ou moins eſtimée : il y a des eſtomacs qui la digerent difficilement & qui la trouvent peſante. Son cri naturel ou ſon ramage exprime aſſez bien *can-cane ;* d'où l'on prétend que l'on a formé ſon nom de *canard.*

Le Canard domestique hupé, *anas domeſtica cirrata*, a le plumage du dos griſâtre, & celui du ventre eſt blanchâtre.

Canard domestique à bec crochu ou courbé, *anas curviroſtra.* Il eſt extérieurement très-ſemblable au canard domeſtique vulgaire. Son bec, d'un verd pâle, eſt ſeulement plus long, plus large à l'extrémité, & un peu recourbé en dedans; ſa tête moins groſſe, les oreilles petites comme dans toutes les eſpeces d'oiſeaux aquatiques. Parmi les plumes de la queue les quatre du milieu ſont recourbées vers la tête. Cette eſpece de canard pond plus d'œufs qu'aucune autre eſpece, ſoit apprivoiſée, ſoit ſauvage.

Canards ſauvages, anas fera.

Ceux qui étudient les oiſeaux reconnoiſſent autant de différence entre les canards privés & les ſauvages, qu'il y en a entre les oies domeſtiques & les ſauvages. A l'égard des couleurs, elles ſont auſſi conſtantes dans les canards ſauvages, qu'elles ſont variées dans les domeſtiques.

Entre les oiſeaux déſignés plus ou moins véritablement ſous le nom de *canards ſauvages*, les uns fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, & particuliérement de rivieres : ce qui les fait appeller *oiſeaux de rivieres :* tels ſont le *canard ſauvage ordinaire*, le *canard à large bec & à aîles bigarrées*, le *canard à mouche*, le *canard à queue pointue en fer de pique*, la *ſarcelle*, *&c.* Les autres ſemblent ſe plaire davantage dans les eaux ſalées; auſſi ne quittent-ils guere les lieux maritimes, parce qu'ils y trouvent leur principale nourriture : tels ſont l'*eidredon* appellé

canard à duvet, la *macreuse*, le *canard aux yeux d'or*, le *canard à bec large* & arrondi en forme de bouclier, le *canard crêté* appellé *morillon*, le *canard à queue d'hirondelle.*

Ceux que l'on appelle par excellence *oiseaux de riviere*, volent l'hiver en troupe & sentent la poudre de fort loin; on en voit beaucoup en Italie, en Allemagne & en France.

Canards de Rivieres.

CANARD SAUVAGE ORDINAIRE, PETIT CANARD DE RIVIERE A COLLIER : *Boschas, anas torquata minor, aut anas sylvestris vera.* Cet oiseau appellé quelquefois CANNE DU LEVANT, a un grand rapport avec le canard privé ou domestique ; il est de passage & va par troupes pendant l'hiver. La troupe dans les airs est disposée en deux colonnes : celui qui est placé à la tête fend l'air, & facilite le vol des deux colonnes qui le suivent. Fatigué, il va se placer à la queue d'une colonne : celui qui étoit placé derriere lui, prend sa place, fend l'air le premier. Chacun à son tour devient ainsi le conducteur. Lorsque les froids sont passés, ces especes de canards retournent sous d'autres climats : il en reste toujours quelques-uns dans nos pays. C'est au printemps que, parmi ces traîneurs, le mâle suit la femelle, alors ils marchent par paires, & ils ne manquent guere de faire leurs nids près de l'eau, dans les joncs, dans les bruyeres : la ponte & la couvée de la femelle sont de quinze à seize œufs qui produisent autant de petits, lesquels se nomment HALEBRAN *anaticula*, ou *canneton* sauvage; la chair de ces canards est très-bonne, cependant moins délicate que celle du canard de riviere de la Louisiane. Il y a aussi le *grand canard sauvage;* on en trouve de noirs, de couleur de suie, de gris, de tachetés.

On tue ces canards sauvages au fusil dans les grandes pieces d'eau où l'on tient des canards traîtres, &c. On appelle les pieces d'eau qu'on emploie à cet usage des *canardieres.*

CANARD DE RIVIERE GOBBE MOUCHE, *anas muscaria.* Cet oiseau est ainsi nommé de l'espece de nourriture qu'il attrape sur la surface des eaux; en marchant il suspend ses pas pour attraper les mouches, & la nuit il pousse un cri semblable à celui d'un homme qui s'attriste; ce canard a les pieds jaunes, les doigts & la membrane jaune noirâtre, le bec jaune & dentelé : son plumage est communément magnifique, de différentes couleurs, noir, vert-clair mêlé d'une couleur de feu,

blanc & de couleur de belette, confondues ensemble dans des endroits, séparées dans d'autres : c'est un très-bel oiseau. La CANNE MOUCHE est de cette espece.

CANARD DE RIVIERE dit CERCELLE. *Voyez ce mot.* On donne encore ce nom quelquefois à un petit canard, dont le plumage de la tête est roux comme le poil du renard ou de la belette : il a beaucoup de ressemblance avec la cercelle. Quand il est un peu roux, on l'appelle *canard de riviere roux.*

CANARD HUPPÉ JAUNE ou CANARD DE MARSILLY : *anas cristata flavescens.* Il a quelquefois un pied de long, le bec très-rouge, le front élevé, garni de plumes molles & d'un beau jaune, qui descendent sur le bec ; le cou, la poitrine, la queue d'un gris bleuâtre, les jambes blanches & les pieds d'un beau pourpre : quelques-uns l'appellent *cercelle hupée.*

CANARD ÉTOILÉ, *anas stellata.* La singularité de ce canard consiste en ce que ses yeux sont environnés d'une tache ovale & noire, placée très-haut, & que son dos est constamment couvert d'une étoile blanche : quelques Ornithologistes rangent dans cette classe le CANARD BLANC, *anas albella* : mais *Klein* pense que ce n'est qu'un *plongeon du Rhin.*

CANNE PENELOPE ou le MILLOUIN, *anas Penelope.* Cet oiseau qui vole toujours autour des lacs & des rivieres est, selon M. *Linneus*, du genre de l'oie. Quoi qu'il en soit, il est, dit *Belon*, de la grandeur de notre canard domestique, moins gros ; il a le bec gros, large & de couleur plombée, ainsi que les jambes & les pattes : son plumage est diversifié par des lignes noires & blanches, le devant de la tête est blanc : la femelle est entierement semblable au mâle ; on en distingue plusieurs qui ont la tête noire ou brune : le millouin du Mexique est bleuâtre.

CANNE PETIERE appellée improprement CANARD DE PRÉ DE FRANCE : *anas campestris & pratensis gallica.* Cet oiseau est particulier à la France : il est de la grosseur d'un faisan, & vit de graines, de fourmis, d'escarbots, de petites mouches & du blé en vert : sa chair est aussi délicate que celle du faisan : cet animal n'est point un canard, & nous croyons avec *Belon*, que c'est une petite espece d'outarde. *Voyez à la suite du mot* OUTARDE.

Le canard appellé SOUCHET, *anas clypeata*, a le bec noir & le bout de la mâchoire supérieure fort large ; chaque mâchoire est armée de dents semblables à celles d'un peigne : son ventre est tantôt brunâtre & tantôt blanchâtre.

Oiſeaux appellés par quelques-uns Canards de Mer.

On a obſervé que ces ſortes d'oiſeaux ont le bec large & plus émouſſé : le doigt de derriere eſt large, couvert d'une membrane : la queue, quoiqu'un peu longue, n'eſt pas pointue.

Le Canard Colin ou Grisard, ou Caniard, *larus vel gravia major*, ſe trouve ſur les ſeuls bords de l'Océan ; quelquefois il ſe perche ſur les arbres : il eſt très-chargé de plumes griſâtres, & mouchetées de noir brun : il eſt de la groſſeur d'une oie moyenne. Son cri imite le ſon d'une flûte. Ses pieds ſont ſemblables à ceux du canard ordinaire : il n'a pas la propriété de faire le plongeon. Sa tête eſt fort groſſe ; ſon bec arqué & pointu ; l'entrée de ſon goſier très-grande ; il eſt très-gourmand & difficile à raſſaſier : il vole long-temps. Sa peau eſt dure, ſa chair indigeſte : il ne fait ordinairement que deux petits. Ce canard eſt le *goiland varié.* Voyez ce mot.

Canard a duvet ou a plumes molles, ou de S. Cutbert, ou Canard de l'Ile de Farne & d'Islande ; *anas Farnenſis*, *plumis molliſſimis.* Cet oiſeau eſt l'*eidredon* ou l'*eider* des Danois & de la mer Baltique, & l'*édredon* des François. Il eſt plus grand que le canard vulgaire. Son bec eſt court ; le milieu en eſt rouge, le bout noir, plus cylindrique & plus pointu que dans nos canards domeſtiques, & terminé par un crochet qui ne joint pas en cet endroit la mâchoire inférieure. Ce bec eſt dentelé ſur les côtés : il a dans le milieu deux trous oblongs qui ſervent à la reſpiration. On diſtingue le mâle à ſa couleur noire & blanche : la plus grande partie de ſon dos, ainſi que ſa tête, ſon cou & ſa poitrine ſont blancs ; la queue eſt pointue, les plumes des aîles & les pieds ſont noirs ; les ongles ſont crochus & pointus. La femelle eſt de la couleur du faiſan bruyant ; elle a le ventre blanc : on l'appelle *faiſan de mer.* Dans cette ſorte d'oiſeau uniquement, & tant mâles que femelles, on reconnoît de petites plumes qui couvrent les deux côtés du bec, & viennent finir en forme d'angles ſous les narines. L'eſtomac eſt garni de plumes ou d'une ſorte de duvet très-doux, très-moëlleux, fort léger, fort chaud & très-recherché pour les lits : ce duvet a encore un avantage très-précieux, c'eſt qu'il a beaucoup d'élaſticité & eſt très-durable. On prétend que l'oiſeau s'arrache lui-même ce duvet dans le temps qu'il couve ſes œufs ; il en garnit l'intérieur de ſon

nid dans la vue de conserver une chaleur propre aux petits qui en doivent éclore. Son nid est fait de mousse.

Cet oiseau, que quelques-uns regardent comme une espece d'oie, & qu'ils appellent *oie à duvet*, *anser lanuginosus;* cet oiseau, dis-je, habite les lieux maritimes : on en voit en Gothlande qui font leur nid au pied du genevrier dans les rochers, & y pondent quatre, cinq à six œufs oblongs & d'un vert foncé ; on en trouve aussi dans les îles de Feroë, & particulierement dans les rochers de l'Islande, ce qui le fait encore appeller *canard d'Islande ;* aussi les Islandois ne parviennent à ces nids qu'avec beaucoup de risque, parce qu'il faut y descendre avec des cordes. Ceux qui sont voisins des pays sablonneux de ces petites îles où cette espece de canards est encore abondante, ne manquent pas d'en rechercher beaucoup les nids immédiatement après le départ des petits, & d'en ôter avec précaution ce tendre & précieux duvet, que nous appellons *édredon*, & qu'ils ont soin de nettoyer & de sécher sur des claies. Les plumes qu'on arrache de ces canards ou oies dans un autre temps, ne valent rien pour le même usage. *Anderson* dit, que non-seulement cet oiseau est naturellement très-fécond ; mais qu'on peut encore augmenter sa fécondité en plantant dans son nid un bâton d'environ un pied de haut ; par ce moyen, dit-il, l'oiseau ne cesse de pondre jusqu'à ce que ses œufs aient couvert la pointe du bâton, & qu'il puisse s'asseoir dessus pour les couver. Les habitans de l'Islande ont long-temps pratiqué cette manœuvre pour avoir une plus grande quantité de ces œufs dont le goût est des plus exquis ; mais ce moyen de faire produire à l'oiseau une ponte surabondante, affoiblit l'animal au point de le faire mourir. M. *Bruniche*, savant Danois, a donné, en 1763, une Dissertation avec figures sur ce canard qui se nourrit de petits coquillages : aujourd'hui les Islandois veillent avec un grand intérêt à la conservation & reproduction de cet oiseau, à cause du profit qu'ils retirent des œufs & du duvet. Ils forment de petites îles pour procurer à ces canards une retraite agréable. Ils parviennent même à les rendre familiers au point que ces animaux s'établissent autour de leur habitation. La femelle y construit son nid, le tapisse de son duvet & y pond. Si on se contente de retirer le nid avant le terme de l'incubation, la femelle, sans se décourager, en construit un autre, se dépouille encore une fois, garnit son nid, fait une nouvelle ponte

(qui

(qui n'eſt que de trois œufs) dont l'Iſlandois profite. Si l'on retire encore ce nid, elle en conſtruit un troiſieme, & y pond, mais le duvet de celui-ci eſt fourni par le mâle. Le propriétaire éclairé ſur ſes intérêts, reſpecte cette troiſieme & derniere couvée, qui n'eſt ordinairement que de deux œufs, bien ſûr que l'année ſuivante la nouvelle famille y établira ſon domicile, & fournira à ſon tour une abondante récolte. Les petits canards éclos & en campagne, on recueille le duvet de cette derniere couvée; il eſt blanc: c'eſt celui du mâle. Celui de la femelle eſt gris & eſt moins eſtimé.

Le *gerfaut* fournit auſſi un duvet fort fin, très-léger & très-chaud, que les Marchands vendent pour le véritable *édredon:* on le tire du cou, du ventre & de deſſous les aîles. Il paroît que l'édredon ſe trouve auſſi dans le Canada; car depuis quelque temps l'on nous envoie de ce pays une grande quantité d'*aigledon*, c'eſt-à-dire d'*édredon*.

Canard a bec étroit. C'eſt le *fou*. Voyez ce mot.

Grand canard de mer a tête rousse; *anas capite rufo major.* Ce canard eſt fort connu à Rome; il eſt plus grand que le canard vulgaire. Son bec eſt couleur de ſang, & plus gros vers la tête qui eſt fort grande & garnie en ſon ſommet d'un plumage en forme de couleur de ceriſe ou d'un roux clair. Ses yeux ont l'iris très-rouge: le cou, le ventre & la poitrine de ce canard ſont mélangés de noir. Ses plumes ſont fort épaiſſes: celles des aîles ſont mélangées de noir, de blanc & de rouge; celles du corps & de la queue ſont cendrées.

Canard de mer a crête noire, *anas marina criſtata nigra.* Cette ſorte de canard, qui n'habite que les rivages de la mer, eſt regardée comme une eſpece de petit plongeon; ſon corps eſt court, large, un peu applati; il a derriere la tête une crête qui pend de la longueur d'un pouce & demi: tout le reſte de la partie ſupérieure de ſon corps eſt d'un brun noirâtre, ſon ventre eſt blanc, & il a ſur les aîles une raie tranſverſale blanche, ſes doigts ſont longs.

Canard de mer noir, *anas nigra.* On en connoît de deux eſpeces; l'une grande, l'autre petite qui eſt la *macreuſe. Voyez ce mot.* Le grand canard de mer noir, eſt plus grand que le canard vulgaire.

Le canard tacheté de noir et de blanc, eſt ſelon *Klein*, & quelques autres Obſervateurs, un oiſeau fort joli dont on connoît deux eſpeces, l'une ſous le nom de *ſargon*, en latin *clangula*, & l'autre eſt le *quattr'occhi* des Italiens, ou le *garrot* (*platyrhyncos mas*). Ces canards

ſont plus petits que le canard ordinaire; il ſe retirent dans le creux des arbres. Le *ſargon* a la tête d'un bleu & d'un noir qui finit par le pourpre. Le *quattr'occhi* a une tache blanche ſur les joues & proche du bec.

GRAND CANARD A LARGE BEC ou CANARD DES ALLEMANDS, *anas clypeata Germanorum*. C'eſt un très bel oiſeau qu'on trouve dans toute l'étendue de la Suede, du Groënland, de l'Iſle de la mer Baltique & notamment en Allemagne. Il eſt plus petit que le canard domeſtique: il a la moitié de la tête, du cou, & des petites aîles, d'un beau bleu; le milieu des grandes plumes eſt d'un vert luiſant; le reſte de la poitrine & du ventre eſt rouge juſqu'au croupion, le deſſous de l'anus eſt noir. Ce canard ſemble être le même que le canard de l'Amérique au large bec.

Le *canard arctique* eſt une eſpece de *mouette*. Voyez ce mot.

Autres Canards étrangers.

CANARD DE MOSCOVIE, ou CANARD MUSQUÉ, *anas moſchata*. C'eſt, ſelon *Ray*, la plus grande eſpece de canard; il tient le milieu entre l'oie & le canard privé; la couleur en eſt d'un noir tirant ſur le pourpre; il eſt bigarré de blanc & de vert ſur le dos & au cou, blanc ſous le ventre & à la poitrine; ſon bec eſt court, large, courbe & rouge à la pointe, avec un croc noir; la mâchoire ſupérieure eſt, dans le mâle, ornée entre les narines d'une excroiſſance ronde, rouge & charnue: l'iris eſt blanche tout autour, & conſiſte en une matiere charnue rouge comme celle qui eſt ſur le bec. *Albin* dit que ce canard a la partie naturelle d'un pouce de groſſeur ſur quatre à cinq de longueur & rouge comme du ſang: ſa voix eſt rauque & ne ſe fait entendre que quand il eſt en colere: la femelle pond un bon nombre d'œufs. La chair du canard de Moſcovie eſt d'une odeur un peu muſquée & d'un goût admirable. Les Seigneurs Suédois en ont toujours dans leurs ménageries, & ces canards ont pris à Dantzig, depuis long-temps, une eſpece de droit de bourgeoiſie, tant il y en a: on croit que le canard d'Inde, celui de Libie, la canne du Caire & celui de Turquie, ſont de la même eſpece que celui de Moſcovie: nous en dirons quelque choſe ci-après.

GROSSE CANNE DE GUINÉE ou DE BARBARIE ou DU CAIRE, *anas Lybica*. Cet oiſeau pond beaucoup d'œufs, & ſes couvées ſont nombreuſes; ſa voix eſt ſi rauque, qu'on ne l'entend preſque pas. Son geſte, ſon port, ſa configuration, le goût de ſa chair, tout fait croire qu'il

tient le milieu entre l'oie & le canard. Cette canne commençoit à être commune en France du temps de *Belon:* elle eſt baſſe en jambes; ſa couleur eſt peu conſtante, il y a des mâles & des femelles dont le plumage eſt de couleur blanche, ou de couleur noire, ou de diverſes autres couleurs, mais plus communément il eſt noir & mêlé d'autres couleurs; ſon bec eſt court, large & crochu par le bout. Il a une crête ou une tubéroſité rouge entre les deux yeux & qui eſt groſſe comme une ceriſe: le bord des yeux en eſt également garni, & cette peau eſt dure comme du cuir. Les Ornithologiſtes trouvent une grande différence entre la canne de Guinée & celle de Moſcovie: peut-être qu'un examen plus dépouillé de préjugés, rapprochera quelque jour ces deux eſpeces au point de n'en faire qu'une ſeule.

Canne d'Inde, *anas Indica.* D'après les deſſins & les deſcriptions que nous en avons vus, cet oiſeau n'eſt pas le canard de Moſcovie, ni la canne du Caire & de Lybie. La canne d'Inde marche lentement & a la voix enrouée; elle eſt plus groſſe de moitié que nos cannes ordinaires: ayant d'ailleurs la même figure, le même génie, la même inclination. On en compte de trois eſpeces qui varient par le plumage & par les crêtes; celle de la premiere eſpece eſt compoſée de plumes blanches elle s'étend tout le long de la tête, & ſe leve pendant la colere de l'oiſeau; ſa tête eſt rouge, dénuée de plumes juſqu'au milieu du cou, l'œil jaune, environné d'un cercle noir; les extrêmités des aîles & de la queue ſont d'un vert brillant de mouches cantharides; la peau des jambes brune tachetée de noir: cette deſcription convient auſſi au Canard d'Inde. La ſeconde eſpece eſt plus grande & a la tête blanche, la couleur du corps rouſſe. La troiſieme eſpece a le corps couvert de toutes parts de plumes noires tachetées de blanc: les jambes, le haut du bec & le tubercule, ſont d'un très-beau rouge. Les canards de Kanabi ſur les côtes occidentales de l'Afrique, ſont à-peu-près de même que la canne d'Inde; le canard ſauvage du Bréſil a plus de rapport avec le canard de Moſcovie: après s'être baigné, il s'envole ſur le plus haut des arbres pour y prendre l'air & s'y ſécher.

Canard de Madagascar, *anas Madagaſcarienſis.* Cet oiſeau eſt d'une couleur des plus belles & des plus brillantes, il eſt plus grand que le canard privé, il vient ordinairement de Madagaſcar dans les Indes Orientales: pluſieurs Curieux en ont en Angleterre. Son bec & la poitrine ſont d'un brun jaunâtre, l'iris des yeux d'un beau rouge, le cou &

la tête d'un vert ſombre, le dos d'un poupre foncé mêlé de bleu, les bords des plumes rouges, les plumes longues des aîles ſont rouges aux bords.

CANARD DE BAHAMA, *anas Bahamenſis.* Il eſt plus petit que le canard domeſtique : ce qu'il a de remarquable eſt une tache ſur le bec, de couleur plombée, & une figure triangulaire de couleur d'or à la racine de la mâchoire ſupérieure; le dedans du bec & toute la partie inférieure du cou, ſont blancs.

CANARD HUPPÉ DE L'AMÉRIQUE, *anas criſtata Americana.* On reconnoît cet oiſeau à ſon bec, rouge au milieu & tacheté de noir à l'extrémité; il a l'iris jaune, avec un cercle de pourpre; deux plumes longues, comme chevelues, & bariolées de bleu, de vert & de pourpre, pendent de chaque côté de la tête qui eſt d'une couleur violette; la poitrine eſt rouge ponctuée de blanc; le deſſus des aîles de diverſes couleurs: cet oiſeau porte au croupion deux plumes étroites, jaunes aux bords: ſa queue eſt bleue & pourprée, ſes pieds ſont bruns & rouges en dehors.

CANARD DE NANKIN. Cet oiſeau n'eſt encore connu en France que par les relations des voyageurs, & la deſcription qu'en ont donnée M^rs. *Edwars*, *Briſſon* & *Linneus.* Nous allons le décrire d'après deux individus, l'un mâle & l'autre femelle, qui ont été apportés à Paris en 1773, & qui y ſont dépoſés parmi la collection de M. *Mauduiſt*, Docteur en Médecine.

M. *Edwars* a donné une figure aſſez correcte du mâle, *tom. II*, *pag. 102*, *pl. CII.*

M. *Briſſon* n'a décrit non plus que le mâle, & n'en a parlé que d'après M^rs. *Edwars* & *Linneus.* Il a nommé le canard de Nankin, la *ſarcelle de la Chine.* Mais je préfere l'autre dénomination, parce que ce canard ne ſe trouve pas dans toute l'étendue de la Chine, mais ſeulement dans la province de Nankin, & parce que les voyageurs le connoiſſent ſous cette même dénomination.

Le mâle eſt un peu plus gros que la femelle : il eſt plus fort que notre ſarcelle, & d'un tiers moins gros que le canard de baſſe-cour. Les plumes qui couvrent ſa tête & ſon cou, ſont longues & étroites : celles qui s'étendent depuis la racine du bec en deſſus, juſqu'au milieu de la tête, ſont d'un vert luſtré & foncé ; les ſuivantes, qui deviennent beaucoup plus longues, juſqu'au derriere de la tête, ſont d'un

pourpre luſtré. Les plumes qui partent de l'occiput, & qui ſont les plus longues de toutes, ſont d'un très-beau vert. Les plumes qui ſont ſur les côtés, entre l'œil & la baſe du bec, ſont courtes & d'un marron clair : celles qui ſont au-deſſus de l'œil, & en arriere juſqu'à l'occiput, ſont blanches. Les dernieres de ces plumes ſont très-longues, & ſe mêlent parmi les plumes vertes qui naiſſent de l'occiput. Il réſulte de l'arrangement des plumes que je viens de décrire, une huppe qui prend ſon origine à la baſe du bec, dont la direction eſt inclinée en arriere, & dont la pointe flottante tombe ſur le milieu du cou. Cette huppe eſt d'abord verte dans ſon milieu, puis pourpre, enſuite verte, & blanche ſur les côtés, avec un mêlange de cette derniere couleur à l'origine des plumes vertes qui partent de l'occiput.

Les plumes du cou ſont d'un marron foncé ; elles ſont longues & étroites, & forment comme une criniere, ſi ce terme convient à un oiſeau : celles qui ſont en devant ſur les côtés, ſont rayées dans leur milieu par un filet longitudinal d'un marron plus clair que le reſte des plumes. Le bas du cou en devant, & la poitrine ſur les côtés, ſont pourpres. Le haut de la poitrine, dans ſon milieu, le ventre tout entier & le deſſous de la queue, ſont d'un très-beau blanc.

Les plumes latérales du ventre, qui recouvrent l'aîle quand elle eſt fermée, ſont d'un marron clair, ſillonnées par des raies tranſverſales, noires, ondoyantes, & très-rapprochées les unes des autres. L'extrémité des dernieres de ces plumes, eſt traverſée par trois raies plus larges & plus fortement exprimées. La premiere eſt noire ; la ſeconde eſt blanche ; & la troiſieme, qui eſt la plus large & qui termine les plumes, eſt noire.

Entre le pli de l'aîle & le cou, il y a quatre raies tranſverſales ſur chaque côté ; une blanche, enſuite une noire, puis une blanche & une noire.

Le dos eſt brun ; mais quand les aîles ſont pliées, on n'en apperçoit que le haut.

Les couvertures de la queue ſont de la même couleur que le dos. La queue eſt griſe, aſſez longue & pointue ; mais elle eſt couverte par quatre plumes longues qui partent du bas du croupion, qui la cachent & la font paroître d'un vert obſcur & changeant.

Les petites plumes des aîles ſont d'un brun gris : les grandes ſont de la même couleur à leur origine ; mais leur côté extérieur ſe nuance de

blanc, qui devient d'autant plus vif, qu'on approche de l'extrémité de la plume. Cette même extrémité du côté intérieur, eſt terminée par un vert aſſez vif.

Les plumes moyennes des aîles ſont nuancées de noir vélouté, de blanc & de couleur d'acier poli. Ces nuances forment ſur le milieu de l'aîle, quatre larges raies longitudinales, deux blanches, & deux d'un noir de velours.

Les Naturaliſtes n'ont parlé juſqu'à préſent que d'une plume plus large que les autres, qui part du milieu de l'aîle, ſe releve, s'incline ou s'arque en dedans, & recouvre le dos. Cependant il y a trois plumes à l'aîle qui ont cette conformation : mais, à la vérité, les deux premieres, quoique plus larges que les autres plumes, le ſont beaucoup moins que la troiſieme, qui eſt la plus extérieure, & qui les couvre. Ces deux plumes ont leurs barbes internes brunes, & les externes, qui ſont les ſeules que l'œil découvre, d'un noir d'acier poli, animé d'une nuance de vert.

La troiſieme plume a une forme triangulaire. Son plus grand côté eſt à ſa partie poſtérieure, ſon plus petit du côté de l'aîle, & le moyen du côté du dos. Le plus grand côté a trois pouces; en ſorte que cette plume, au lieu de ſe terminer en pointe, finit par un épanouiſſement de trois pouces de diametre.

Le tuyau de cette plume eſt fortement exprimé dans les deux tiers de ſa longueur, & forme une raie couleur de paille. Les barbes internes qui ſont très-longues, ſont de couleur marron, terminées au ſommet du triangle par un blanc ſale, & à ſa baſe par du noir couleur d'acier poli. Les barbes externes ſont couleur d'acier poli, & forment une large raie longitudinale. La plume eſt donc marron dans ſon milieu, bordée en bas à ſon extrémité par un filet noir couleur d'acier, en haut par un limbe blanchâtre, & bordée du côté de l'aîle par une large bande couleur d'acier bruni.

Cette plume ſe dirige naturellement ſur le dos : celles de chaque côté venant à ſe rencontrer, en couvrent la plus grande partie.

Le bec eſt d'un rouge de laque foncé; l'extrémité de la mandibule ſupérieure ou l'onglet, eſt blanchâtre. Les pieds ſont rougeâtres, & les ongles ſont blancs & non pas noirs, comme l'a écrit M. *Briſſon*. L'iris eſt d'un rouge aſſez vif. C'eſt au moins ce qui a été atteſté à M. *Mauduiſt* par des perſonnes qui ont vu l'animal vivant.

La femelle eſt un peu moins groſſe que le mâle. En deſſus & ſur les côtés ſa tête & ſon cou ſont gris. Il y a derriere la tête une huppe aſſez courte, dirigée en arriere & pendante, de la même couleur. A la baſe du bec, ſur les côtés, on voit une raie blanche, étroite & perpendiculaire, & derriere l'œil il y a une raie de même couleur, mais horizontale. La poitrine eſt griſe, mouchetée de taches fauves; la gorge & le ventre ſont blancs; les cuiſſes ſont griſes; les plumes latérales du ventre, que recouvrent les aîles fermées, ſont de la même couleur que la poitrine; les aîles, le dos & la queue ſont gris, mais le dos eſt chatoyant & renvoie des reflets verdâtres; les grandes plumes des aîles ſont, comme celles du mâle, bordées de blanc en dehors, & terminées de vert en dedans; l'iris, le bec, les pieds, les ongles ſont comme dans le mâle.

J'ai été forcé de m'étendre ſur la deſcription d'un oiſeau dont on parle ſouvent, que les Voyageurs vantent beaucoup, qu'on connoît peu en Europe, & dont on n'avoit que des notions imparfaites.

Les Chinois font le plus grand cas du canard de Nankin; on le tranſporte vivant, de cette Province où il eſt ſauvage, dans tout l'Empire. Ses mœurs ſont douces & aimables. Il s'apprivoiſe facilement; il reconnoît les perſonnes qu'il a coutume de voir, il les ſuit, il les careſſe, & à leur vue il exprime ſes ſenſations par des mouvemens vifs & agiles. Cependant il ne perd jamais l'idée de la liberté, & il en conſerve toujours le deſir. Si l'on n'a pas ſoin de lui couper les aîles, il profite de l'avantage qu'on lui laiſſe, s'envole & ne revient pas. Toutes les perſonnes aiſées ont à la Chine des canards de Nankin. On a communément le mâle & la femelle, qui ont l'un pour l'autre beaucoup d'attachement. On les laiſſe en liberté, mais les aîles coupées, dans ces cours ou jardins qui ſéparent à la Chine les corps-de-logis, qui ſont entourés de murs, au milieu deſquels il y a un baſſin rempli de poiſſons, & où on éleve des plantes & des animaux rares, dont le ſoin eſt un des plus doux amuſemens des Chinois. On regarde encore à la Chine le canard de Nankin comme le ſymbole de la fidélité conjugale. Cette idée a contribué à lui faire valoir un prix qui eſt toujours très-haut dans les Provinces éloignées de celle où il eſt naturel. De cette idée auſſi eſt venu l'uſage ſuivant: lorſqu'une fille de famille honnête ſe marie, les jeunes perſonnes de ſon ſexe, de ſa famille & de ſes amies, lui font préſent, quelques jours avant ſon mariage, ou le jour même,

d'une paire de canards de Nankin vivans, ornés & liés de rubans. On en a vu dans une pareille occasion payer une paire destinée à la fille d'un Mandarin, la valeur de sept cents livres argent de France. Le prix le plus bas de la paire de ces oiseaux vivans, est de cinquante écus ou deux cents livres monnoie de France. On tient de M. *Poivre*, connu par son goût pour l'Histoire Naturelle, par ses lumieres, & qui a fait plusieurs voyages à la Chine, y a séjourné, y a eu des canards de Nankin dans sa maison, les détails que l'on vient de donner. Il en faut présumer que le canard de Nankin ne multiplie pas, même à la Chine, dans l'état de domesticité, autrement son prix auroit nécessairement baissé.

Les CANARDS DE LA CÔTE D'OR, ceux du Cap de Bonne-Espérance, de la Jamaïque & de Cayenne, sont également sauvages dans chacun de ces pays : on les trouve dans les savannes ; leur chair est un peu faisandée & bonne à manger : les Créoles disent que cette odeur musquée dépend d'un petit peloton glanduleux & graisseux qu'on trouve au croupion de ces canards.

CANARD DU MEXIQUE, *anas Mexicana*. Cet oiseau est de la grandeur du canard privé ; il est fort singulier & mérite d'être connu. Il a une tête grosse & noire, garnie d'une huppe bien fournie ; le ventre & le bas du cou couleur d'argent comme au grebe ; le bord des yeux est garni de plumes blanches chez le mâle, & jaunes chez la femelle. Ses cuisses tiennent tellement à son corps, qu'il n'a la force ni de marcher ni de voler : il ne peut s'en servir que pour nager dans les lacs. Il fait ses petits dans les roseaux & dans les joncs. La grande crédulité des Indiens porte les habitans de cette contrée à dire qu'on trouve dans la tête de cet oiseau une pierre précieuse d'un grand prix, & qui ne doit être consacrée qu'à Dieu. On voit encore au Brésil un canard sauvage ou de passage, que les Indiens appellent *tempatlahaou :* il est remarquable par son plumage, orné de taches luisantes, souvent semblables aux miroirs de la queue du paon, ou à la plante nommée *tournesol :* le dessous de la queue est d'un vert brillant ; le dessus est blanchâtre.

CANARD BRANCHU. Cet oiseau est particulier à la Louisiane & à toute l'Amérique : on le nomme ainsi de ce qu'il aime à se percher ; propriété que n'ont que peu ou point les autres canards. Sa tête est couverte d'une très-belle huppe, bien colorée : son œil est rouge & comme enflammé. L'ensemble des belles & inimitables couleurs de son plumage, fait

fait rechercher cet oiſeau par les Indiens : ils ornent de la peau de ſon cou le tuyau de leurs calumets ; la chair de ce canard eſt muſquée.

On trouve dans l'Ornithologie de M. *Briſſon* une plus grande liſte de canards, entr'autres le canard d'hiver & celui d'été, qui nichent dans les arbres, qui naiſſent & croiſſent dans l'eau; le canard à collier, de Terre-Neuve; les canards à longue queue; le canard ſiffleur (*anas fiſtularis*).

Obſervations ſur les Canards.

D'après cette deſcription des différentes eſpeces principales de canards, on reconnoîtra que ces oiſeaux ſont palmés; & malgré ce rapport commun avec l'oie, ils en different en ce qu'ils ont les pieds placés proche du croupion; la partie antérieure du corps paroît en porter tout le poids. Ils vacillent de la poitrine, chancelent du derriere, & ſemblent ſe mouvoir difficilement: ils marchent avec lenteur, & volent avec plus de vîteſſe; mais ils ſont ſi peſans & ſi peu agiles, que leurs aîles, en volant, font toujours beaucoup de bruit. La nature a choiſi, dans leur conſtruction, la forme qui leur étoit la plus favorable pour nager avec facilité. Le canard eſt, en quelque ſorte, un oiſeau amphibie; il nage, il marche ſur terre, & vole dans l'air, mais plus difficilement encore dans le temps de la mue, qui arrive vers la fin de Mai, lorſque les cannes commencent à couver. Au contraire, la mue des cannes n'arrive que quand leurs petits ſont devenus grands & capables de voler, c'eſt-à-dire, vers la fin de Juin, temps où les mâles peuvent voler de nouveau, après avoir recouvré leurs plumes. Dans l'eſpace d'une ſemaine, toutes les vieilles tombent. On croit que la mue dans les oiſeaux, provient de la même cauſe que la chûte du poil dans les hommes & dans les autres animaux nouvellement refaits à la ſuite d'une maladie. La paſſion de l'amour cauſe également aux canards & à tous les animaux mâles, non-ſeulement une eſpece de fievre, mais encore ils deviennent tous maigres, parce que leur corps s'eſt épuiſé par les deſirs & l'uſage des plaiſirs que l'amour inſpire & procure. Quant aux femelles, le temps ou de la couvaiſon, ou de la portée & de l'éducation de leurs petits, équivaut à une maladie ou à un long jeûne, attendu que pendant ce temps-là, elles ſe macerent par la diete, & ſouvent par un travail continuel. Lorſque ces temps ſont paſſés, les deux ſexes recouvrent en peu de temps leur ancien embonpoint, & ſe rengraiſſent.

Quelques eſpeces de canards font leur nid dans les arbres, & tranſportent à l'eau, avec leur bec, leurs petits éclos. La langue de ces oiſeaux eſt munie d'eſpeces de petites dents des deux côtés, & armée de nerfs exquis, qui leur ſuffiſent pour faire, par le goût ſeul & ſans y voir, le choix des alimens. Le canard a la voix plus foible, plus rauque ou moins perçante que la canne. *Aldrovande*, étonné de voir que cet oiſeau pouſſe un cri ſi grand & ſi aigu, & qu'il tient ſa tête ſi long-temps dans l'eau, prétend qu'il en faut chercher la cauſe dans la figure de ſa trachée, qui, à l'endroit où elle ſe partage en deux branches pour aller aux poumons, a une ſorte de veſſie dure, cartilagineuſe & concave, & qui eſt penchée du côté droit, où elle paroît beaucoup plus grande.

Les canards ſont gourmands, inſatiables, mangent de tout, & détruiſent heureuſement les mauvaiſes petites plantes, & la plupart des inſectes nuiſibles. Ils cherchent, en tâtonnant, leur nourriture dans la boue, où ils trouvent des vers, des araignées, des poiſſons pourris, des grenouilles, des crapauds : ils mangent auſſi toutes les immondices des baſſes-cours. Leurs femelles, ainſi que celles des oies, ſont ſujettes à pondre des œufs monſtrueux. Lorſque le temps paroît orageux, ils crient plus que de coutume, battent des aîles, & ſe jouent ſur l'eau. Ils plongent entre deux eaux, lorſqu'ils veulent éluder les pourſuites de leurs ennemis.

CANCAME. *Voyez* GOMME CANCAME.

CANCERILLE. C'eſt le *garou des bois*. Voyez GAROU.

CANCRE, *cancer*. Les cancres ſont des animaux cruſtacées dont il y a pluſieurs eſpeces. Quelques Auteurs ont rangé improprement avec les cancres, la *langouſte*, le *homard*, la *ſquille*, l'*écreviſſe d'eau douce*, les *crabes* & *tourlouroux*, &c. Mais nous ne parlerons ici que des cancres proprement dits & les plus connus. Pour les autres cruſtacées de ce genre, *voyez aux noms particuliers qu'ils portent*. Voyez maintenant l'article *Cruſtacées*.

On diviſe les cancres ſelon les lieux qu'ils habitent le plus communément : on appelle ceux qui vivent autour des rochers, *ſaxatiles;* ceux qui vivent dans la boue, *limoſi;* ceux qu'on trouve dans le ſable, *arenoſi;* ceux qui ſe plaiſent dans l'algue, *algoſi*.

Une autre diviſion adoptée par pluſieurs Naturaliſtes, eſt de les diſtinguer en *cancres de mer* & en *cancres de riviere*. Il ne ſe trouve point de

ces derniers dans nos fleuves; mais ils ressemblent, par la couleur & par la forme, aux cancres de mer.

Les *cancres* ont le corps rond, & different en cela des *écrevisses de mer* & des *langoustes* qui l'ont très-long, & des *crabes* qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs & couleurs : tous ont dix bras, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs, tantôt courts; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps & le ventre different suivant la diversité de l'espece. Leur écaille ou croûte leur tient lieu d'os : c'est d'elle que les muscles tirent leur origine, ainsi que leurs insertions. Ils sont privés de sang, & tiennent, dit-on, de la nature des *ovipares* & des *vivipares*. Voyez ces mots.

La premiere espece de cancre est l'*araignée de mer*, *aranea crustata.* Sa chair est dure & de mauvais goût : elle habite peu la Méditerranée, plus communément l'Océan & la Mer Atlantique. Le bras droit de l'araignée de mer est, ainsi que chez la plupart des crustacées, plus gros que le gauche; les bouts ou les doigts en sont quelquefois noirâtres. Ce cancre a quatre cornes devant les yeux, deux courtes qui sortent du milieu du front, & deux plus longues qui sortent au-dessous des yeux : elles sont proches l'une de l'autre; & il avance ses serres, qui sont repliées & mobiles, à volonté. On distingue facilement ce cancre des autres especes, 1°. moins par sa grandeur, que par sa tête plus distincte, plus pointue & plus avancée; 2°. par ses pieds longs & menus; 3°. par ses yeux qui sont placés l'un auprès de l'autre, & qui sont fort saillans.

Il y a des araignées de mer très-petites, d'autres qui sont assez grosses; elles ont sous la cuirasse inférieure quelques petites vessies qui s'enflent comme font les gorges des grenouilles.

CANCRE CAVALIER ou COUREUR, *cancer eques aut cursor.* Ces cancres sont gros comme une châtaigne, il n'y a presque rien à manger; ils sont en quelque sorte amphibies, puisque dans les chaleurs de l'été, sur le midi, ils sortent en troupe de la mer pour passer le reste du jour au soleil ou à l'ombre, ou peut-être pour n'être pas dévorés des gros poissons. Ils ne cherchent que les lieux pierreux & bourbeux pour y trouver leur nourriture; ils se promenent hors de la mer en long & en large, tantôt autour des rivages où ils sont nés, tantôt plus loin. *Belon* dit qu'en partant de Memphis pour Jérusalem, il en vit sur les confins de l'Egypte qui retournoient à la mer, & couroient d'une si grande vîtesse, qu'il n'étoit

pas poſſible de les atteindre. Il ajoute qu'un lézard qui étoit à l'ombre ſous une plante nommée *ambroſie*, ayant apperçu un de ces cancres, le pourſuivit; & que ce cancre, qui paroiſſoit plutôt voler que courir, lui échappa.

CANCRE COMMUN, *cancer maritimus.* Il tient le milieu entre le *cancre de riviere* & le *cancre de mer.* Il a les bras fourchus & courts; les pieds longs, finiſſant en pointe, deux petites cornes au front. Il vit long-temps hors de l'eau; ſa chair eſt fort nourriſſante.

CANCRE EN FORME DE CŒUR, *cancer figurâ cordis.* Il eſt petit; le tronc de ſon corps a la forme d'un cœur; ſes deux bras ſont fourchus; les ſerres en ſont fort courtes; il a deux cornes au front. Il vit dans la haute mer. *Rondelet* dit en avoir ſouvent trouvé dans le corps des plus grandes morues: on en trouve auſſi dans l'eſtomac des merlans.

CANCRE D'HÉRACLÉE ou COQ MARIN. On en pêche dans le Pont-Euxin; mais il vit en haute mer. Il differe du précédent par ſa coquille qui eſt brune, ſes pieds plus courts & plus menus; les cornes qu'il a devant les yeux ſont jointes enſemble.

CANCRE MARBRÉ, *cancer marmoratus aut varius.* Sa coquille eſt très-dure, unie en-deſſus, découpée près des côtés des yeux comme une ſcie. Durant la vie de l'animal elle eſt variée de différentes couleurs, noires, bleues, vertes & cendrées, comme le marbre ou le jaſpe: elles diſparoiſſent après ſa mort. Il a les bouts des pieds renflés, & deux petites cornes au front. Il vit dans les trous des rochers, s'y cache au moindre bruit, & s'y cramponne avec les pieds ſi fortement, que l'on a de la peine à l'en arracher.

CANCRE OURS ou MIGRAINE, *cancer-urſus.* Il ſe ſert, comme ce quadrupede, de ſes pieds de devant ou de ſes deux bras fourchus. Il met ſes bras devant ſes yeux & il dort ainſi tout ramaſſé comme les ours. Il eſt gros & court, d'une figure informe & de la couleur de grenade: ſes pieds ſe reſſerrent à volonté contre ſon corps: il vit dans la fange: ſa chair eſt de mauvais goût. Le *cancre-ours* ne paroît être, ſelon *Rumphius*, qu'une *ſquille large* des Indes.

CANCRE DES MOLUQUES, *cancer Mollucenſis.* Ce cruſtacée dont la carapace reſſemble au dos d'un gros ſcarabée, porte au milieu antérieur de ſa cuiraſſe un dard gros & fort long, très-pyramidal. Les Chinois eſtiment ſa chair comme un mets exquis. Ce cancre, ſingulier par ſa forme, eſt gravé dans la *tab. 12. litt. A. B. du Theſ. Imag. piſc.* de Rumphius.

CANCRE PARASITE. Nous donnons ce nom aux petits cancres, dont la coquille eſt tendre & molle; & qui, pour être à l'abri de toute inſulte, ſe retirent & ſe logent dans les coquilles vivantes de quelques teſtacées. Celui qui vit dans les huîtres eſt rouge ſur le dos & blanc par tout le reſte, gros comme une fêve. Ceux qui vivent dans les moules & les nacres, ſe nourriſſent du même mets bourbeux que les teſtacées, dans leſquels ils habitent. On en trouve auſſi qui prennent pour hôte les coquilles de S. Jacques & la nérite. D'autres enfin, comme *bernard-l'hermite*, ſe logent dans des coquilles univalves & vides. Le *pinnotere* qui fait ſentinelle, dit-on, dans la pinne-marine, eſt auſſi compté au nombre des cancres paraſites. D'autres cancres ſe retirent dans des trous d'éponges, dans des fentes de rocher. La plupart de ces cruſtacées ſont de véritables *crabes*. Voyez ce mot.

CANCRE A PIEDS LARGES, *cancer latipes*. Il n'eſt pas plus gros qu'une noix; il a deux bras fourchus, & eſt armé de petites dents. Les deux derniers pieds ou jambes de derriere ſont courtes ou larges au bout, & ont ſix articulations. Il a quatre petites cornes au front. Sa coquille eſt liſſe. La mer le jette communément ſur le rivage.

CANCRE A PINCES COURTES, *cancer brachiis brevibus*. Il eſt petit, d'un rouge-noirâtre, & bien différent des autres, en ce qu'il a le derriere large & le devant pointu. Ses deux jambes de devant ſont courtes & couvertes de poils menus; les deux ſuivantes fort longues, groſſes, pointues & velues; les autres de chaque côté ſont pareillement longues & menues, mais ſans poils.

CANCRE DE RIVIERE OU D'EAU DOUCE, *cancer fluvitialis*. Il reſſemble entierement au *cancre de mer;* mais ſa coquille eſt plus tendre, plus légere; les pieds, les bras fourchus, plus gros & plus longs, à proportion de ſa groſſeur. La queue du mâle eſt étroite & ſerrée contre le corps; celle de la femelle eſt plus large, en forme d'écuſſon, pour mieux couvrir ſes œufs. La chair en eſt douce & bonne : on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce cancre, avec le temps, ſe dépouille également de ſa coquille. On trouve beaucoup de ces cancres en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte dans le Nil.

CANCRE SQUINADE, nommé ainſi, de ce que ſa chair a un goût ſemblable à celle de la ſquille; on le nomme auſſi *cancre pagurus*. Il eſt armé aux deux côtés de la partie de devant, de ſix aiguillons longs &

forts ; & ſur ſon front il porte deux pointes rondes & fermes. Il a deux petites cornes, proche deſquelles ſont les yeux qui regardent plus à côté que devant. Ses cornes ſont aſſez éloignées l'une de l'autre. Sa coquille eſt raboteuſe & couverte d'aiguillons. Ses pieds ſont longs & gros, un peu épineux. Sa queue eſt garnie en-deſſous de pluſieurs tablettes, où l'on trouve quelquefois des œufs rouges, joints enſemble, en forme de grappe de raiſin. Il a des eſpeces d'ouies. On aſſure que ce cancre n'eſt plein & de bon goût que dans le croiſſant de la lune ; mais il eſt preſque vide & d'un goût peu agréable dans un autre temps : on en trouve dans la Méditerranée.

Il ſe dépouille de ſa croûte ou coquille, comme le ſerpent de ſa peau. Les anciens regardoient ce changement involontaire & néceſſité, comme une ſageſſe de l'animal, c'eſt pourquoi ils le pendoient au cou de la ſtatue de Diane d'Epheſe, déeſſe de la ſageſſe. Lorſque ce cancre a mis bas ſa coquille cruſtacée, il ſe tient caché juſqu'à ce qu'il en aït une autre ; & quand le temps de ce dépouillement approche, il court çà & là, & ſe remplit de nourriture ſi abondamment, que ſa couverture eſt obligée de tomber. *Voyez cette mue à l'article* ECREVISSE.

CANCRE VELU, *cancer hirſutus*. On en diſtingue de trois ſortes. 1°. Ceux qui ont des poils en pluſieurs endroits du corps, ſur les bras & les pieds, avec une figure de cœur ſur le milieu de la coquille ſupérieure : le bout du bras eſt noir : la partie antérieure de la cuiraſſe eſt dentelée comme une ſcie, & armée ſur le front de deux petites cornes. 2°. Ceux qui n'ont point de noir à l'extrémité des bras, & qui ſont plus petits que les précédens. 3°. Enfin ceux qui ne différent de la ſeconde eſpece que par leur petiteſſe.

CANCRITES. On appelle ainſi les cancres foſſiles ou pétrifiés. Voyez *Cancre*. Les cancrites ſe trouvent ſur la côte de Coromandel, à Sheppy, île Angloiſe, & à Pappenheim.

CANDELBERY. Nom que les Anglois donnent à l'*arbre de cire* de la Louiſiane. *Voyez ce mot*.

CANÉFICE. *Voyez* CASSE.

CANIART. Voyez à l'article *Canards de mer*.

CANICA. Eſpece d'épicerie qu'on trouve dans l'Iſle de Cuba. Suivant M. *Deleuze* elle a le goût du clou de girofle, & eſt d'uſage en médecine.

CANICHE, femelle du barbet. *Voyez* CHIEN.

CANICULE, eſt le nom d'une des étoiles de la conſtellation du grand chien, qu'on appelle auſſi ſimplement l'*étoile du chien* & *ſyrius*. C'eſt la ſeconde étoile dans les catalogues de *Ptolomée* & de *Tycho* : elle eſt ſituée dans la gueule du grand chien, & eſt de la premiere grandeur ; c'eſt même la plus grande & la plus brillante de toutes les étoiles du ciel.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que le jour où la canicule s'éleve ; toute la nature en reçoit des influences qui produiſent mille accidens fâcheux, & ſur-tout beaucoup de maladies chroniques dans les animaux, & des chaleurs contagieuſes : voilà bien des chimeres. Si la canicule avoit la propriété d'apporter le chaud, ce devroit être plutôt aux habitans de l'hémiſphere méridional qu'à nous, puiſque cette étoile n'eſt que dans cet hémiſphere, de l'autre côté de l'équateur : cependant il eſt certain que ces peuples ſont alors en hiver. La *canicule* & les autres étoiles ſont trop éloignées de nous pour produire ſur nos corps ni ſur notre ſyſtême planétaire aucun effet ſenſible. *Voyez l'article* ÉTOILE, *à la ſuite du mot* PLANETE.

Les Romains étoient ſi perſuadés de la malignité de la *canicule*, que pour en écarter les influences, ils lui ſacrifioient tous les ans un chien roux. Cette eſpece d'animal avoit eu la préférence dans le choix des victimes à cauſe de la conformité des noms. Ce n'eſt pas la ſeule occaſion où cette conformité ait donné naiſſance à des branches de ſuperſtition. *Encyclopédie.*

CANIFICIER. C'eſt ainſi que l'on nomme aux Antilles le caſſier ou l'arbre qui produit la *caſſe*. Voyez ce mot.

CANINANA. On donne ce nom à un ſerpent de l'Amérique, qui, quoique venimeux, fuit l'homme & ſe laiſſe toucher & manier comme le chien ſans faire aucun mal. Sa longueur eſt d'un à deux pieds : il a le dos verdâtre & le ventre jaunâtre. Les Naturels du pays & les Africains le mangent après lui avoir coupé la queue. Les Indiens s'en ſervent, comme nous faiſons de la vipere, dans la perſuaſion qu'il réſiſte au poiſon & qu'il chaſſe le venin.

CANNAMELLE. *Voyez* CANNE A SUCRE.

CANNE, oiſeau : *voyez-en les eſpeces à la ſuite du mot* CANARD.

CANNE A MAIN, eſpece de roſeau des Indes. *Voyez à l'article* ROTIN.

CANNE A SUCRE ou CANNAMELLE, en latin *arundo ſacchari-*

fera. C'est une espece de roseau articulé, dont on retire par expression le sucre, ce sel essentiel, doux & agréable, dont un si grand nombre de nations font usage. Ce roseau s'éleve à neuf ou dix pieds de haut & davantage. Il est d'un vert tirant sur le jaune : les nœuds qui sont à quatre doigts ou environ les uns des autres, sont saillans, en partie blanchâtres, & en partie jaunâtres. De ces nœuds partent des feuilles qui tombent à mesure que la canne mûrit : & lorsque la canne se couronne de feuilles à son sommet, elle approche de sa maturité; alors elle est jaune & pesante. Son écorce est lisse, & la matiere spongieuse de l'intérieur se brunit. La tige soutient à son sommet une pannicule de fleurs semblables à celles du roseau ordinaire; sa racine est épaisse, genouillée & fibrée. La canne à sucre croît naturellement dans les Indes, dans les Isles Canaries, & dans les pays chauds de l'Amérique. Elle se plaît dans les terrains gras & humides.

Les plantations de cannes à sucre se font très-facilement. On couche les cannes dans des sillons paralleles entr'eux, & de chaque nœud il pousse des rejetons. Au bout de neuf ou dix mois, selon la vîtesse de la végétation, les cannes à sucre sont parvenues à leur maturité: on les coupe près de la racine : on rejette les feuilles, & on broie ces cannes sous des rouleaux d'un bois très-dur : elles répandent par ce moyen une liqueur douce, visqueuse, appellée *miel de canne*, & que l'on fait cuire ensuite jusqu'à la consistance du sucre. On procede promptement à la cuisson de cette liqueur, car au bout de vingt-quatre heures elle s'aigrit; & même si on la gardoit plus long-tems, elle se changeroit en fort vinaigre. Les fagots de cannes exprimées portent le nom de *bagace*, & le suc de la canne celui de *vesou.* En Amérique on donne souvent aux chevaux les tiges de cannes à sucre exprimées; ces animaux en sont friands, & prennent beaucoup d'embonpoint.

On fait bouillir pendant un jour entier, en versant de temps en temps de l'eau, la liqueur extraite des roseaux : on l'écume, & cette lie qui surnage sert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le sucre, on y jette une forte lessive de cendres de bois & de chaux vive, & on écume continuellement ; ensuite on passe la liqueur au travers d'une étoffe de gros drap blanc. C'est dans l'art d'*enivrer* ou purifier ainsi le *vesou* que consiste l'art du manufacturier; car trop de cendres le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Le marc sert en quelques endroits à

nourrir

nourrir ou les esclaves ou les pourceaux; d'autres, en y mêlant de l'eau & le laissant fermenter, en font du vin. On fait bouillir de nouveau cette liqueur ; on appaise l'impétuosité des bouillons en versant quelques gouttes d'huile ou de suif : la plus petite quantité de suc acide empêcheroit le sucre de se cristallliser & de prendre une consistance solide. On verse la liqueur encore chaude, dans des moules de terre en forme de cônes creux : ces moules doivent avoir été humectés auparavant par l'eau, & cerclés aux deux extrémités, ouverts par les deux bouts, & dont le petit trou qui est à la pointe, est bouché avec du bois, ou de la paille ou du linge mouillé.

Toutes les opérations que l'on fait dans la préparation du sucre & dans l'art de le raffiner, tendent à débarrasser & purger ce sel essentiel d'un suc mielleux, qui lui ôte la blancheur, la solidité, la finesse & le brillant de son grain qu'on lui procure en le brassant à droite & à gauche avec une palette. On ouvre donc, au bout de quelques jours, le petit trou pour donner écoulement au suc meilleux. On verse sur la partie supérieure du cône une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argileuse détrempée dans de l'eau. Ce menstrue se charge d'une substance glutineuse de la terre, & passe à travers la masse du sucre, lave les petits grains & les purifie du suc meilleux. Au bout de quarante jours ou environ, le sucre étant desséché, est en morceaux, de couleur rousse, & s'appelle alors *sucre terré rouge* ou *de Chypre :* il est purgatif. S'il est d'une couleur grise, blanchâtre & en morceaux friables, il prend le nom de *moscouade moyenne :* c'est-là la matiere dont on fait toutes les autres especes de sucre. Lorsque la moscouade a subi de nouveau à-peu-près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle est purifiée de suc mielleux ; & c'est alors de la *cassonnade* ou *castonade*, dont la meilleure est blanche, seche, ayant une odeur de violettes. La cassonade purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-dessus, ou par les blancs d'œufs, ou par le sang de bœuf, donne le sucre raffiné, le sucre fin ou le sucre royal, ainsi nommé parce qu'on n'en peut faire de plus pur, de plus blanc, ni de plus brillant. Ce sucre étant très-sec & frappé avec le doigt, produit une sorte de son ; frappé ou frotté dans l'obscurité avec un couteau, il donne un éclat phosphorique : douze cents livres de bon sucre ne doivent produire que six cents livres de sucre royal ; aussi la plupart des raffineurs & des marchands font-ils passer le plus beau sucre raffiné pour sucre royal, ou au moins pour du demi-

royal. La liqueur mielleuſe qui découle des moules ; ne peut s'épaiſſir que juſqu'à la conſiſtance de miel ; c'eſt pourquoi on l'appelle *miel de ſucre*, *remel*, & plus communément *melaſſe* ou *doucette*. Quelques-uns la font fermenter avec de l'eau & en retirent un vin qui, diſtillé, donne une eau-de-vie nommée *tafia*. Le ſucre candi n'eſt que du ſucre fondu à diverſes fois & criſtalliſé : il y en a du blanc & du rouge.

Il ſe fait en Hollande un commerce très-conſidérable de ſucre de toutes ſortes, ſpécialement des Indes orientales, du Bréſil, des Barbades, d'Antigoa, de Saint-Domingue, de la Martinique & de Surinam. Le ſucre du Bréſil eſt moins blanc, plus gras & plus huileux que celui des Barbades, de la Jamaïque & de Saint-Domingue. La majeure partie des ſucres arrivent préſentement tout raffinés ; au lieu qu'autrefois ils venoient bruts en France, & on les raffinoit à Dieppe & à Orléans. On regarde comme une faute commune aux Anglois & aux François d'avoir ſouffert des raffineries de ſucre dans les Colonies qui le produiſent; car pour tirer le plus grand avantage poſſible des Colonies de l'Amérique, il faut les mettre dans le cas de ne ſe pouvoir paſſer ni des Fabriques, ni des denrées de l'Europe.

Quoi qu'il en ſoit, des ſucres qui ſe raffinent encore en France, celui de l'affinage d'Orléans paſſe pour le meilleur. Il eſt moins blanc que ceux de Hollande & d'Angleterre ; mais il ſucre davantage, parce qu'il eſt moins dépouillé de ſes parties mielleuſes & viſqueuſes. On remarque la même différence entre la caſſonade comparée au ſucre raffiné, & même entre la manne graſſe & la manne en larmes. Le ſucre qui vient d'Egypte par la voie du Caire, paſſe pour être plus doux & plus agréable que celui d'Amérique.

Cependant on ne fait uſage en Europe que du ſucre d'Amérique, & on l'apporte préſentement en ſi grande quantité, qu'on le met parmi les premieres marchandiſes de ce nouveau monde. Il eſt étonnant de voir combien l'on conſume de ſucre dans les cuiſines & en Pharmacie : il n'y a point d'alimens agréables, s'ils ne ſont aſſaiſonnés de ſucre, ſur-tout dans les deſſerts ; c'eſt ce qui a donné naiſſance à un nouveau genre d'Artiſtes (les Confiſeurs), inconnus aux Anciens.

L'uſage modéré du ſucre peut être très-utile ; car il engraiſſe, adoucit ce qui eſt âcre, émouſſe les acides, rend plus doux ce qui eſt âpre & préſerve les fruits de la corruption, &c. Un petit morceau de ſucre à la fin d'un repas, après avoir beaucoup mangé, aide à la digeſtion. Le

ſucre fondu dans de l'eau-de-vie, eſt un très-bon vulnéraire, & réſiſte à la pourriture. Le ſucre candi ou criſtalliſé réduit en poudre & ſoufflé dans les yeux, diſſipe la taie de la cornée. M. *Bourgeois* dit que le ſucre canarie broyé ſur une aſſiette d'étain avec un morceau de plomb juſqu'à ce qu'il ait acquis une couleur d'un gris cendré, eſt beaucoup plus efficace pour cette maladie. Le ſucre entre dans les ſirops, les marmelades, les électuaires, les tablettes, & les liqueurs & ratafias.

Les Anciens retiroient un ſucre naturel du bambou, eſpece de roſeau de l'Inde orientale, appellé *mamba* ou *bamboë*, dans la Province de Malabar. Ce bambou eſt le tabaxir d'Avicenne, que *Juba* dit croître dans les Iſles Fortunées ou Canaries, & produire du ſucre. On retire auſſi une eſpece de ſucre gras & brunâtre de l'érable de Canada. *Voyez* ÉRABLE & BOIS DE BAMBOU.

Il y a en Iſlande une eſpece d'algue dont on retire une ſorte de ſucre. *Voyez* ALGUE.

On retire de l'apocin, dans les pays chauds, une eſpece de manne ou de ſucre nommé *alhaſſer. Voyez* APOCIN.

Il paroît encore par la tradition, que les Anciens ont connu un ſucre qui naiſſoit dans l'Arabie. Ce ſucre eſt nommé par *Archigene*, *ſel Indien. Strabon*, *Lucain*, *Séneque*, *Galien*, *Pline & Dioſcoride* en ont également fait mention; mais comme ils l'ont décrit avoir toujours été mielleux, peut-être n'étoit-ce que le ſuc extrait du fruit que porte le *caroubier*. Peut-être auſſi n'étoit-ce que la *manne*, ou le *miel*, ou le ſucre du *roſeau en arbre*. Voyez ces mots.

Nous ignorons ſi ce ſucre avoit bien la qualité du nôtre; étoit-il auſſi ſavoureux, auſſi propre à nourrir; en un mot étoit-il inflammable & ſuſceptible de phoſphoreſcence, comme notre ſucre d'à préſent?

CANNE BAMBOCHE. *Voyez* BOIS DE BAMBOU.

CANNE-CONGO. A Cayenne on donne ce nom à une eſpece de roſeau qui eſt le *ſiriourou* de *Barrere*. Sa fleur eſt d'une ſeule feuille. Le calice, qui dans la ſuite devient le fruit, eſt enveloppé avec la fleur dans une eſpece d'étui. Le ſuc exprimé de la racine de cette plante bu en guiſe de tiſane matin & ſoir, s'emploie avec ſuccès dans le pays pour la guériſon des chancres.

CANNE ou JONC A ÉCRIRE, *calamus ſcriptorius aut arundo ſcriptoria.* Nom donné à une eſpece de roſeau dont on fait, dans une

grande partie du Levant, des ſtilets pour écrire ſur le parchemin ou ſur le papier.

En Italie on donne le nom de *canne* à une eſpece de roſeau dont on ſe ſert au lieu de doſſes, pour garnir les travées entre les cintres dans la conſtruction des voûtes. Les Payſans s'en ſervent auſſi pour couvrir leurs maiſons. *Voyez à l'article* ROSEAU.

CANNE D'INDE. *Voyez* BALISIER.

CANNE PETIERE. C'eſt la petite outarde. *Voyez* OUTARDE, & *l'article* CANARD.

CANNEBERGE, ou COUSSINET DES MARAIS, *oxycoccum.* Cette plante qui rampe ſur la terre, croît dans les marais; & ſes tiges déliées ſont garnies de feuilles aſſez ſemblables à celles du ſerpolet. Elles portent des fleurs purpurines découpées en quatre parties, auxquelles ſuccedent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges, & ornées d'un ombilic purpurin en croix. Leur goût aigrelet les rend déterſives & aſtringentes, & M. *Haller* dit qu'on les mange dans le Nord après qu'elles ont éprouvé la gelée.

CANNELLE. C'eſt la ſeconde écorce d'un petit arbre appellé *cannellier*, lequel eſt très-commun dans l'île de Ceylan. On en cultive maintenant dans nos colonies en Amérique, mais en très-petite quantité. Les Naturaliſtes le nomment *cinnamomum*, ſeu *canella Zeylanica. Cinnamomum* ſignifie auſſi *arbre de la Chine.* Cet arbre, que *Linneus* appelle *laurus foliis oblongo-ovatis*, *trinerviis*, *nitidis*, *planis*, croît à la hauteur de trois ou quatre toiſes. Ses racines ſont groſſes, fibreuſes & couvertes d'une écorce qui a une odeur de camphre. Le bois en eſt dur, blanchâtre & ſans odeur. Le tronc eſt couvert, auſſi-bien que les branches qui ſont en grand nombre, d'une écorce qui eſt verte d'abord & qui rougit enſuite avec le temps. Le bois reſſemble à celui de la racine. Ses feuilles, aſſez ſemblables à celles du laurier & du malabathrum, en different par leur odeur de cannelle. Cet arbre porte des fleurs petites, étoilées, blanchâtres, à ſix pétales, & diſpoſées en gros bouquets à l'extrémité des rameaux: elles ont une odeur admirable, & qui ſe fait ſentir en mer à pluſieurs milles de diſtance du rivage, lorſque le vent ſouffle de terre. Aux fleurs ſuccedent des baies ovales, longues de quatre à cinq lignes, d'un brun-bleuâtre, tachetées de points blanchâtres, & qui contiennent ſous une pulpe verte, onctueuſe, aſtringente

& aromatique un petit noyau caſſant qui renferme une amande de couleur purpurine. Dans la ſaiſon où la ſeve eſt abondante, & où les arbres commencent à fleurir, on détache l'écorce des petits cannelliers de trois ans: on jette l'écorce extérieure qui eſt épaiſſe, griſe & raboteuſe. On coupe par lames, longues de trois à quatre pieds, l'écorce intérieure qui eſt mince; on l'expoſe au ſoleil, & elle s'y roule d'elle-même de la groſſeur du doigt; ſa couleur eſt un jaune rougeâtre; ſon goût eſt âcre, piquant, mais agréable & aromatique; ſon odeur eſt très-ſuave & très-pénétrante. L'âge des arbres, leur poſition, leur culture, les diverſes parties de l'arbre dont on retire la cannelle, en font diſtinguer trois ſortes, la *fine*, la *moyenne* & la *groſſiere*. La cannelle la plus vantée eſt celle que les Naturels du pays appellent *vaſce corunde*. Après qu'on a enlevé la *cannelle*, l'arbre reſte nud pendant deux ou trois ans: enfin au bout de ce temps, le cannellier ſe trouve revêtu d'une nouvelle écorce, & eſt propre à la même opération.

Toutes les parties du cannellier ſont utiles: ſon écorce, ſa racine, ſon tronc, ſes tiges, ſes feuilles, ſes fleurs & ſon fruit: on en tire des eaux diſtillées, des ſels volatils, du camphre, du ſuif ou de la cire, des huiles précieuſes: l'on en compoſe des ſirops, des paſtilles, des eſſences odoriférantes, d'autres qui convertiſſent en hypocras toutes ſortes de vins, ou font la baſe de ces épices ſuaves qui entrent dans la confection de nos ragoûts : en un mot, le cannellier eſt le roi des arbres à tous ces égards; & c'eſt ce qu'on peut prouver par les détails ſuivans.

On retire d'une livre de cannelle, lorſqu'elle eſt récente, plus de trois gros d'huile eſſentielle; mais très-peu lorſqu'elle eſt vieille. Auſſi l'huile de cannelle, que vend la Compagnie Hollandoiſe, eſt-elle diſtillée à Ceylan ou à Batavia. Comme cette huile eſt d'un bon débit, & qu'elle vaut juſqu'à 70 & 90 liv. l'once, on la falſifie quelquefois en la mêlant avec l'huile de girofle, ou mieux encore avec l'huile de ben: l'excellence de ſon parfum la fait employer dans les mêlanges d'aromates, qu'on nomme *pots-pourris*. Les Chingalois l'emploient comme ſtomachique & en oignent leurs bougies pour parfumer leurs appartemens. Du coton trempé dans cette huile eſſentielle de cannelle, & mis dans le creux des dents lorſqu'elles font mal, appaiſe les douleurs, parce qu'elle deſſeche & brûle le nerf par ſon âcreté cauſtique. Rien de plus agréable, ni de plus admirable pour animer, échauffer & fortifier tout

d'un coup la machine, que cette huile priſe avec du ſucre. Les femmes froides de la Georgie & de Goa, &c. en font uſage avec ſuccès. Cette huile eſſentielle de l'écorce du cannellier va au fond de l'eau, quand elle eſt pure: il la faut garder dans un flacon hermétiquement bouché; & l'on a obſervé que la plus grande partie s'eſt quelquefois transformée en un ſel qui a les vertus de la cannelle, & qui ſe diſſout dans l'eau. On retire auſſi par la diſtillation de l'écorce de la racine, une huile & un ſel volatil ou camphre. L'huile eſt d'un goût fort vif; elle ſe diſſipe aiſément: ſon odeur tient le milieu entre le camphre & la cannelle. Elle eſt employée extérieurement, aux Indes, dans les rhumatiſmes & dans les paralyſies, on l'y donne intérieurement broyée avec du ſucre pour provoquer les ſueurs, les urines, & chaſſer les vents. Le camphre de la cannelle eſt très-blanc: il a une odeur beaucoup plus douce que le camphre ordinaire: il eſt très-volatil, s'enflamme très-promptement, & ne laiſſe point de réſidu après avoir été brûlé. Les Indiens eſtiment ce camphre le meilleur dont on puiſſe faire uſage en Médecine; on le garde avec ſoin & on le deſtine pour les Rois du pays, qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. On obtient, par la diſtillation des *feuilles du cannellier*, une huile à odeur de girofle, d'abord trouble, mais qui s'éclaircit bien-tôt & acquiert preſque les mêmes propriétés que celle de l'écorce; cette huile paſſe dans le pays pour un correctif des violens purgatifs. On fait uſage des feuilles dans les bains aromatiques. L'eau diſtillée des *fleurs de cannelle* a une odeur des plus agréables. On s'en ſert pour ranimer les eſprits, pour adoucir la mauvaiſe haleine, & pour donner du parfum & de l'agrément à différentes ſortes de mets: on en fait auſſi une conſerve d'un très-bon goût. Les fruits donnent deux ſortes de ſubſtances; on en tire par la diſtillation une huile eſſentielle dont l'odeur tient du girofle, du genievre & de la cannelle: par la décoction on en tire une eſpece de graiſſe d'une odeur pénétrante, de la couleur & de la conſiſtance du ſuif, & qu'on met en pain comme le ſavon. La Compagnie des Indes orientales Hollandoiſe nous l'apporte ſous le nom de *cire de cannelle*, parce que le Roi de Candy, Province du Mogoliſtan, en fait faire ſes bougies & ſes flambeaux, qui rendent une odeur très-ſuave, & ſont réſervés pour ſon uſage & celui de ſa Cour. Elle ſert d'un remede intérieur & extérieur chez les Indiens, ſoit pour les contuſions, ſoit dans les onguens nervins. Quelques Voyageurs prétendent qu'on en fait aujourd'hui une excellente pommade odorante

pour nettoyer & adoucir la peau, pour les petits boutons, les gerçures, les engelures, &c.

Dans les vieux troncs du cannellier, il y a des nœuds résineux qui ont l'odeur du bon bois de rose. Nos Ebénistes pourroient en tirer parti pour certains ouvrages.

En Europe, la cannelle & toutes les substances qu'on en retire, données à propos, font un excellent effet, comme cordiaux & stomachiques chauds; mais leur usage trop long-temps continué, dispose à l'inflammation: un peu de cannelle dans une médecine, en corrige le mauvais goût, & prévient les flatulences & les tranchées.

La CANNELLE MATTE. C'est le nom qu'on donne à l'écorce des vieux troncs de cannelliers, & qu'on rejette, étant fort inférieure par son odeur, son goût & ses vertus, à la fine cannelle.

Les Hollandois sont presque parvenus à faire seuls le commerce de la cannelle, ainsi que celui du girofle & de la muscade, en conquérant sur les Portugais, d'un côté, les Isles Moluques, qui produisent seules le girofle (*Voyez* GIROFLE), & de l'autre, l'Isle de Ceylan, autrefois Taprobane, seule féconde en cannelle. Les Hollandois, pour se rendre maîtres exclusivement du commerce de cette écorce précieuse, après avoir chassé les Portugais de Ceylan, conquirent encore sur eux le Royaume de Cochin sur la côte de Malabar, pour leur enlever le commerce d'une cannelle qui croissoit dans ce pays, & qu'ils vendoient sous le nom de *cannelle Portugaise*, *cannelle sauvage* ou *cannelle grise*. La premiere chose qu'ils firent après cette conquête, fut d'arracher cette cannelle sauvage.

Toute la cannelle dont les Hollandois fournissent les deux hémispheres, se récolte dans un espace d'environ quatorze lieues, le long des bords de la mer à Ceylan. Cet endroit, qui porte le nom de *champ de la canelle*, est depuis Negambo jusqu'à Gallieres. Ils ne laissent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, & ont un grand soin de faire arracher de temps en temps une partie des canneliers qui croissent sans culture, ou même ceux qui seroient cultivés ailleurs que dans certains districts de l'Isle, sachant par une expérience de plus de cent vingt ans, la quantité de cannelle qu'il leur faut pour le commerce, & persuadés qu'ils n'en débiteroient pas davantage, quand même ils la donneroient à meilleur marché. On estime que ce qu'ils en apportent en Europe va à six cents mille livres pesant par an, & qu'ils en débitent à-peu-près

autant dans les Indes. Il s'en consomme une grande quantité en Amérique, particuliérement au Pérou, pour le chocolat dont les Espagnols ne peuvent se passer. Telle est l'histoire abrégée de la cannelle, ce trésor de luxe & de commerce, qui de superflu est devenu nécessaire. Nous donnerons à l'article MUSCADE, un détail de ce que les Hollandois font en Europe quand la récolte de la cannelle, du girofle & de la muscade a été médiocre, & quand elle a été abondante.

CANNELLE BLANCHE, *costus corticosus*. C'est la deuxieme écorce du bois d'Inde, appellé aussi *bois de campêche*. Voyez ce mot.

Elle est nommée dans l'Isle des Tortues & à Saint-Domingue, *cannelle bâtarde poivrée :* elle est en gros rouleaux épais, d'un blanc sale, d'une odeur aromatique, & d'un goût qui tient de la cannelle, du girofle & du gingembre. L'on prétend que l'arbre qui la porte est le même que celui qui donne le cassia-lignea, dont le goût est différent (*Voyez ce mot*), mais qui, transplanté dans la Jamaïque, a beaucoup changé. Ce même arbre, que M. *Linneus* range parmi les especes de laurier, est aujourd'hui cultivé dans les terres Magellaniques, où il est appellé, comme à Madagascar, *simpi*. C'est de lui que découle la gomme *alouchi*. Dans le Magellan, cet arbre porte autour de ses branches une écorce appellée *écorce de Winter*, du nom de celui qui la trouva le premier dans le voyage qu'il fit en 1578, en qualité de Capitaine, avec François Drack. Cette écorce avoit été fort utile à tous ceux qui étoient sur son vaisseau ; elle leur avoit servi d'épices pour leurs mets, & d'excellent remede contre le scorbut. Les habitans du détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote, pour se préserver des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de *lion marin*, & qui est un *veau marin* vénéneux, *voyez ces mots ;* aussi appellent-ils l'écorce de Winter, *écorce sans pareille.* On la vend encore quelquefois dans la droguerie, sous le nom d'*écorce de caryocostin.* Cette écorce est roulée en tuyaux, cendrée, un peu fongueuse, chargée de crevasses, intérieurement solide, dense, roussâtre, d'un goût de poivre aromatique, & d'une odeur pénétrante. Comme elle est fort rare en Europe, on lui substitue toujours la cannelle blanche.

La *cannelle blanche* sert aux habitans de la Jamaïque dans les ragoûts à la place de poivre & de clous de girofle : son usage nuit à ceux qui ont le tempérament bilieux & échauffé. On en confit dans la verdeur ; alors on l'emploie avec un grand succès contre le scorbut.

CANNELLE DE LA CHINE. Il croît à la Chine, sur quelques montagnes, une espece de cannelle de couleur grise, qui, quoique plus épaisse & moins odoriférante que celle de Ceylan, est cependant assez bonne, & croît en assez grande quantité, pour qu'on n'ait point besoin à la Chine de celle de Ceylan.

CANNELLE GIROFLÉE ou CANNELLE NOIRE, ECORCE DE GIROFLE, BOIS DE GIROFLE, CAPELET, BOIS DE CRAVE, ou BOIS DE CLOU DU PARA, *canella caryophillata.* C'est une écorce roulée comme la cannelle, mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre, & comme rouillée en dedans, d'une légere odeur de girofle. Sa saveur est plus mordicante, & approche de celle du girofle, ce qui la fait nommer, quoique improprement, *écorce de girofle,* car elle ne se tire point de l'arbre qui porte le girofle, mais d'un autre que l'on ne connoît pas encore, & qui croît dans les Isles de Cuba & de Madagascar, dans le Brésil & dans les Provinces méridionales de Guyane & de Maranhon. *Barrere* (France Equinoxiale) dit cependant que c'est un fort arbrisseau qui croît dans la terre ferme du côté de la riviere d'Ourapeu: *Mirthus arborea caryophilli aromatici odore;* & qu'il a vu des carbets d'Indiens faits tous de ce bois, qui est aromatique. C'est le *caningua* de quelques Auteurs. Les Indiens le nomment en leur langue *ravend-sara.* Les Portugais appellent son écorce *canella garosanata:* elle est la base de leurs épices. Les Colporteurs, & autres gens de mauvaise foi, alterent le clou de girofle en poudre avec cette écorce, qui est à meilleur marché. L'arbre dont on retire la cannelle giroflée, porte des fruits de la grosseur des noix de galle, ayant l'odeur & la saveur du girofle; ce qui les a fait nommer improprement *noix de girofle*, ou *noix de Madagascar.* Les Indiens les nomment *vao-ravend-sara*, & par corruption, *arabine-sara.* L'écorce & ces fruits sont céphaliques, stomachiques, & peuvent être employés en assaisonnement. Il est parlé de cette écorce dans la matiere Médicale, sous le nom de *Casse giroflée.* Voyez ce mot.

M. *de la Condamine* dit que le fruit du *bois de Crave* est à-peu-près de la grosseur d'une olive, & qu'il entre dans la composition de diverses liqueurs fortes en Angleterre & en Italie. Le *bois de Crave*, dit cet Académicien, est fort commun au Para, ville Portugaise près de la riviere des Amazones, où les habitans l'appellent *pao de Cravo.* C'est le *palo de clavo* des Espagnols.

CANNELLE POIVRÉE. *Voyez* CANNELLE BLANCHE.

CANNELLE SAUVAGE. Dans nos Colonies Américaines, on donne ce nom à un véritable cannelier dont l'écorce n'a pas la bonté de celle de Ceylan, mais qui pourra l'acquérir par la culture, c'est-à-dire, par une transplantation répétée.

CANNELLIER DE WINTER. *V. à l'article* CANNELLE BLANCHE.

CANONIER. *Voyez* BOMBARDIER.

CANOT DES SAUVAGES, ou PIROGUE. De même que les hommes policés, les Sauvages ont leur industrie. De simples écorces d'arbres font les barques de ceux-ci; on les a appellés *canots*, parce que les Sauvages ne s'en servirent d'abord que sur des canaux qui communiquoient à de grands fleuves. Les canots n'étant point lestés, ils ont été de tout temps sujets à se culbuter; le Sauvage s'en effraya dans les premiers momens, mais enhardi par le besoin & l'adresse, il apprit à se jeter à l'eau, à nager, à braver en quelque sorte cet élément, & sut bientôt relever sa barque, la vider & la remettre à flot. Il y a des Sauvages qui courbent les écorces d'arbres avec art, les assujettissent & leur donnent une forme de gondole. Ces pirogues sont très-légeres, elles n'ont que deux ou trois pieds de largeur & douze à quatorze de longueur. Lorsqu'en voguant les Sauvages rencontrent des chûtes d'eau, des cataractes, ils vont à bord pour descendre à terre: ils portent la barque sur leurs épaules, & la remettent à flot au-delà de la cataracte. Les Sauvages du détroit de Davis construisent des pirogues qui flotent & voguent sur les eaux avec une légéreté étonnante, & ils ne peuvent jamais être submergés. Ces canots sont formés de petites baguettes de bois recouvertes de peau de chien de mer; ce sont autant de coffres longs, très-pointus par les deux bouts. Le Sauvage ménage un trou dans le milieu, s'y place, s'y fixe en se sanglant le pourtour du corps avec la peau même qui fait partie du canot, en cet endroit; il nage sur l'eau comme un ballon, deux rames lui servent à se conduire où il veut, & à exécuter des mouvemens ou des contre-temps les plus brusques. On le voit attaquer hardiment les baleines à coups de harpon; souvent d'un coup de queue la baleine lance en l'air l'homme & la pirogue, qui retombent & surnagent aussi-tôt. On voit de ces canots à l'Amirauté d'Amsterdam, dans le Musæum de Londres & ailleurs.

Les canots des Negres de Guinée sont des troncs d'arbres qu'ils ont creusés exprès. Huit à dix hommes, tous pourvus de rames, s'y tiennent à la file l'un de l'autre; ils font voler cette pirogue sur la surface des

eaux avec tant de rapidité, qu'une chaloupe ne peut les ſuivre : un bâton dans le milieu ſert de mât ; des nattes de jonc ſont les voiles.

CANSCHY, eſt un gros arbre du Japon, dont les habitans du pays ſe ſervent pour faire une eſpece de papier. *Voyez à la ſuite de l'article* PAPYRUS, *au mot* PAPIER.

CANTARELLE. Voyez PROSCARABÉE.

CANTHARIDE, MOUCHE CANTHARIDE ou MOUCHE D'ESPAGNE, *cantharides*. La cantharide n'eſt point une mouche, c'eſt un ſcarabée oblong, dont les aîles membraneuſes ſont recouvertes par des étuis d'un vert doré. M. *Deleuze* dit avec raiſon qu'on donne quelquefois, dans le langage vulgaire, le nom de cantharides à divers inſectes coléopteres qui ne reſſemblent aux cantharides que par la couleur, tels que le grand *bupreſte* vert doré, *l'émeraude*, &c. Voilà pourquoi on cite pluſieurs eſpeces de cantharides qui different entr'elles par leur grandeur, leur figure & leur couleur : il y en a de plus groſſes qu'un hanneton. Entre ces cantharides il y en a dont la couleur eſt de pur azur ; les autres paroiſſent ornées d'or pur ; d'autres ſont mêlées d'or & d'azur étincelans ; d'autres enfin ſont d'un vert bleu doré ; mais toutes ont un brillant qui charme la vue. Celles dont on fait uſage dans la pharmacie, & qui ſont les véritables, ont environ neuf lignes de longueur, ſur deux ou trois de large : elles ſont d'une couleur verte, luiſante, azurée mêlée de couleur d'or. La nature les a habillées ſuperbement.

La bouche de cette eſpece d'inſecte cantharide eſt munie de mâchoires & de dents, avec deux eſpeces de pinces articulées, propres à ſaiſir & à approcher la nourriture de leur bouche. Sur le front ſont des yeux de couleur d'or, un peu ſaillans ; & au-deſſous, deux antennes noires, filiformes, pyramidales & qui ſont mobiles au moyen de douze articulations égales. Le ſommet de la tête eſt partagé en deux hémiſpheres extrêmement liſſes. Cet inſecte a ſix jambes. M. *Geofroi* diviſe les cantharides en deux familles, la premiere à tarſes nuds & ſans broſſes ou pelottes ; la ſeconde famille a les tarſes garnis de pelottes. Les deux premieres paires de jambes ont cinq articulations aux tarſes, & la derniere en a quatre. Son corcelet eſt un peu raboteux & non bordé, cependant il y a une pointe mouſſe de chaque côté. Sa poitrine un peu applatie, eſt remplie intérieurement de trachées ou vaiſſeaux aériens, avec leurs valvules d'une ſtructure merveilleuſe. Les fauſſes aîles ſont flexibles, & les côtés du ventre pliſſés.

Les cantharides naiſſent d'œufs d'où ſortent des vermiſſeaux qui ont une figure approchante de celle d'une vraie chenille : ces larves habitent dans les terres & pénetrent ſouvent dans les fourmillieres, où elles ſe nourriſſent de fourmis & de nymphes de fourmis. Les mouches cantharides ſont plus communes dans les pays chauds & dans les provinces méridionales de la France, que dans les pays froids : il s'en trouve cependant preſque par toute l'Europe dans certains tems de l'année. Ces mouches dévorent les feuilles de pluſieurs eſpeces d'arbres & arbriſſeaux ; tels que les chevrefeuilles, lilas, roſiers, noyers, troêne & peupliers : les feuilles de la grande eſpece de frêne ſont ſujettes auſſi à être dévorées par ces mouches ; elles cauſent encore beaucoup de dommages aux blés & dans les prés.

Quoique l'accouplement des cantharides ſoit vif, néanmoins il dure aſſez long-temps. Elles s'accouplent ſur les arbres dans les plus grandes chaleurs du jour. Les plus groſſes cantharides, c'eſt-à-dire les femelles pleines d'œufs, font les avances & montent alors ſur les mâles : cette attitude n'eſt pas ſans exemple dans l'hiſtoire des inſectes.

Les cantharides multiplient beaucoup, & ſont quelquefois réunies en ſi grand nombre, qu'elles paroiſſent en l'air comme une eſſaim qui ſeroit pouſſé par les vents ; alors elles ſont précédées par une odeur déſagréable qu'elles répandent au loin, ſur-tout quand le ſoleil eſt près de ſe coucher. Ordinairement cette mauvaiſe odeur qui approche beaucoup de celle de la ſouris, ſert de guide lorſqu'on cherche à ramaſſer de ces inſectes pour les faire ſécher. Quand ils ſont ſecs, ils deviennent ſi légers, que cinquante peſent à peine un gros. Les parties volatiles qu'exhalent les cantharides ſont ſi vives & ſi corroſives, qu'il arriva à un homme d'être attaqué de la fievre pour s'être endormi ſous un arbriſſeau où il y avoit des cantharides, & en avoir reſpiré la mauvaiſe odeur. Au rapport de *Boyle*, quelques perſonnes pour avoir tenu dans leurs mains des cantharides ſeches, ont ſenti une douleur conſidérable autour du cou de la veſſie, & ont même eu quelques-unes des parties qui ſervent à la ſécrétion de l'urine, offenſées. Les Auteurs de la Matiere Médicale nous apprennent que des domeſtiques ayant ramaſſé ſur des frênes, dans un beau jour d'été, une grande quantité de cantharides ſans précaution & avec les mains nues, furent enſuite attaqués d'une ardeur d'urine à laquelle ſuccéda un piſſement de ſang. Une perſonne ayant pris en potion des cantharides qui lui avoient été ordonnées

pour une emplâtre, en fut empoisonnée : tout ce que l'on put faire à force de remedes, fut de lui sauver la vie : mais elle en perdit la raison. Dans ces cas les remedes les plus avantageux sont les adoucissans & les mucilagineux ; tels que l'huile d'olive, celle d'amande douce, le lait pris en grande abondance, les émulsions. On peut encore prendre le demi-bain d'eau tiede, & faire, s'il est possible, des injections dans la vessie avec de la décoction de graine de lin & de racine de guimauve & de nénuphar. Le camphre passe aussi pour être un puissant correctif du venin de ces insectes.

Quoique les cantharides, prises intérieurement, puissent être regardées comme un poison, quelques Médecins en ont prescrit l'usage intérieur avec succès, en les mêlant avec quelque correctif, dans l'hydropisie & les suppressions d'urine. On fait grand usage des cantharides à l'extérieur : c'est la base de tous les vésicatoires qu'on prépare pour l'ordinaire en mêlant de la poudre de cantharides avec du levain ou quelque onguent convenable. On les applique dans les cas où il faut réveiller le sentiment dans quelques parties, ou détourner les humeurs qui menacent de quelque dépôt dangereux. M. *Bourgeois* observe que les Médecins modernes font un usage beaucoup plus fréquent des cantharides appliquées extérieurement, que les anciens, & presque toujours avec un grand succès dans un grand nombre de maladies aiguës, sur-tout dans les fievres putrides malignes, miliaires, fievres chaudes, le mal de gorge gangreneux, dans tous les cas où le malade est menacé ou attaqué de rêveries. L'usage de ce remede, tant intérieur qu'extérieur, demande beaucoup de prudence & d'expérience de la part du Médecin. Nous avons connu deux jeunes gens qui vivoient avec des courtisanes : celles-ci les ayant presque épuisés par la fréquence de l'acte vénérien, & voulant rappeller chez eux les feux éteints de l'amour, elles leur firent avaler à leur insu de la poudre de cantharides dans des truffes. Les deux athletes se trouverent attaqués d'un priapisme continuel ; les urines devinrent ensanglantées ; ils en moururent. Nous devons ajouter ici une observation du célebre Docteur *Werlhoff* sur l'efficacité des cantharides pour prévenir les suites de la morsure des animaux enragés. Ce Médecin est toujours parvenu à dompter ce venin en en faisant prendre intérieurement un grain chaque jour pendant six semaines, avec un grain & demi de mercure doux & dix grains de camphre ; le tout incorporé avec le mucilage de la gomme adragant.

On trouve, au rapport d'*Aldrovande*, aux environs de Bologne en Italie, des mouches cantharides aquatiques qui ont à-peu-près la forme d'une punaise. Leur couleur noire paroît verte au soleil. Lorsque ces mouches sont portées sur les eaux, elles jettent un éclat aussi brillant que celui de l'argent. Ces mouches cantharides aquatiques volent aussi quand elles veulent.

CANTHENO. Poisson qui demeure dans la fange sur les bords des ports de mer, à l'embouchure des fleuves, & dans les endroits où les flots entraînent des immondices. Le cantheno se trouve fréquemment dans la mer Méditerranée. Il est très-connu à Rome & à Gènes, & sa chair a la qualité de celle du *sargo*, du *sparaillon*, &c.

CANUT, *canutus*. Cet oiseau qui se trouve dans les Provinces septentrionales de l'Angleterre où il est nommé *knot*, est à-peu-près de la grosseur de la *maubèche grise*. A chaque côté de sa tête est une bande blanche, au-dessus de laquelle en est une autre d'un brun foncé. Il est varié de blanc & de cendré brun par des taches qui imitent un croissant, à la partie inférieure du dos & au croupion. Cet oiseau qui se nourrit sur le bord des eaux, est très-bon à manger lorsqu'il est gras.

CAOLIN. *Voyez* KAOLIN.

CAOUAC. Dans les Isles du Vent on donne ce nom à une espece de tuf jaunâtre qui y est très-abondant, & que l'on vend secrétement dans les marchés publics. Les Negres Caraïbes sont si friands de cette terre, qu'il n'y a point de châtimens qui puissent les empêcher d'en manger : le desir accroît par la défense, ils ne peuvent y résister. Cependant cette terre que les Noirs mangent aussi dans la Guinée, leur cause un mal d'estomac mortel. On regarde comme perdu un Negre qui en est attaqué. *Voyage à la Martinique.*

CAOUANNE. Nom donné à une espece de tortue. *Voyez à l'article* TORTUE.

CAOUT-CHOUC. *Voyez* RÉSINE ÉLASTIQUE.

CAP, TÊTE ou PROMONTOIRE. Les Géographes expriment par ce mot une pointe de terre qui s'avance dans la mer & qui est plus élevée que les terres contiguës ; si cette plante qui avance n'a point d'élévation, elle retient le nom de *pointe*. Les principaux caps de l'Europe sont le cap *Nord* au Septentrion de la Laponie, le cap *Lézard* au Sud-Ouest de l'Angleterre, le cap de la *Hogue* sur les côtes de

Normandie, le cap *Finistere* sur les côtes d'Espagne, le cap *Saint-Vincent* sur les côtes de Portugal, le cap *Matapan* ou *Maina* au Midi de la Morée. En Asie se trouvent le cap *Rasagalte* sur les côtes de l'Arabie, le cap *Comorin* au Midi de l'Inde, le cap *Ningpo* sur les côtes de la Chine. En Afrique se trouvent les caps *Bon*, *Blanc*, *Vert;* des *trois pointes*, *Négre;* des *Voltes;* de *Bonne-Espérance*, des *Aiguilles;* des *Courans; Guarde-feu* ou *Asuy*, &c. En Amérique se trouvent les caps *Mandocin*, de *Horn*, *Saint-Antoine*, *Saint-Roch* de la Floride, *Cod*, &c. Le cap *François* est sur la côte septentrionale de l'Isle Saint-Domingue. *Voyez* MER, MONTAGNE & TERRE.

CAPARACOCH. Cet oiseau de la baie d'Hudson semble, dit M. *de Buffon*, faire la nuance entre la chouette & l'épervier: la longueur de ses aîles & de sa queue lui donne l'air d'un épervier; mais la forme de sa tête & de ses pieds démontre qu'il touche de plus près au genre des chouettes, cependant il vole, chasse & prend sa proie en plein jour, comme les autres oiseaux de proie. Son bec est semblable à celui de l'épervier, mais sans angles sur les côtés; il est luisant & de couleur orangée, couvert presqu'en entier de poils, ou plutôt de petites plumes décomposées & grises, comme dans la plupart des especes de chouettes. L'iris des yeux est de couleur orangée; ils sont entourés de blanc, ombragés d'un peu de brun, mouchetés de petites taches longuettes & de couleur obscure; un cercle noir environne cet espace blanchâtre, & s'étend autour de la face jusqu'auprès des oreilles: le sommet de la tête est d'un brun foncé, marqueté de petites taches blanches & rondes; le tour du cou & les plumes jusqu'au milieu du dos, sont d'un brun obscur & bordé de blanc; les aîles sont brunes, & élégamment tachetées de blanc; les plumes scapulaires sont rayées transversalement de blanc & de brun; les trois plumes les plus voisines du corps ne sont pas tachées, mais seulement bordées de blanc. La partie inférieure du dos, le croupion & les couvertures de dessus la queue, sont d'un brun foncé, avec des raies transversales d'un brun plus léger; la partie inférieure de la gorge, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes, la couverture du dessous de la queue, & les petites couvertures du dessous des aîles, sont blanches, avec des raies transversales brunes. Les grandes sont d'un cendré obscur, avec des taches blanches sur les deux bords; la premiere des grandes plumes de l'aîle est toute brune, sans tache ni bordure blanche, & il n'y a

rien de semblable aux autres plumes de l'aîle, comme on peut aussi le remarquer dans les autres chouettes. Les plumes de la queue sont au nombre de douze, d'une couleur cendrée en dessous, d'un brun obscur en dessus, avec des raies transversales étroites & blanches; les jambes & les pieds sont couverts de plumes fines, douces & blanches comme celles du ventre, traversées de lignes brunes plus étroites & plus courtes; les ongles sont crochus, aigus, & d'un brun foncé.

CAPELAN, *asellus mollis minor.* Poisson très-connu à Marseille & à Venise: il vit près des rochers, & on le pêche abondamment en haute mer. Il est fort semblable au merlan, un peu plus large; sa chair est molle, tendre & de bon suc. Il a le dos d'un brun clair, & le ventre d'un blanc sale. Il est fourni de trois nageoires: il a aussi un barbillon à la bouche. Son anus est placé au milieu du ventre. Ce poisson est marqué de neuf petits points aux ouies & aux mâchoires: il n'a point d'écailles.

CAPILLAIRE, *adiantum.* Il y en a de plusieurs especes: les plus en usage sont le capillaire de Montpellier, & sur-tout celui du Canada ou du Brésil. Le vrai capillaire de Montpellier pousse des tiges hautes d'une palme, grêles, noires. Ses feuilles sont petites, striées en forme de rayons, lisses & crenelées profondément en dessous.

Le capillaire du Canada pousse, comme la fougere, une tige rougeâtre purpurine, longue de quinze pouces ou environ, garnie de feuilles verdâtres, obtuses, longues, dentelées d'un côté, entieres de l'autre. Les feuilles de cette plante sont odorantes, d'une saveur agréable, légérement astringentes & ameres. Ce capillaire, ainsi que toutes les fougeres, differe des autres plantes par un caractere très-remarquable: il n'y paroît point de fleurs en aucun temps; mais dans le mois de Septembre les crenelures s'alongent, se replient & s'unissent ensemble. Dans ces replis des feuilles sont contenus les fruits, ou des capsules membraneuses sphériques, très-petites, garnies d'un anneau élastique: la contraction de l'anneau fait ouvrir ces capsules; on apperçoit, à l'aide du microscope, qu'elles sont pleines d'une espece de fine poussiere, que quelques Naturalistes regardent comme la semence de cette plante: mais on n'est pas encore parvenu à faire venir cette plante en semant cette poussiere, qui n'est peut-être que la poussiere des étamines, comme le croient plusieurs Savans.

Les

Les capillaires, par leur douce aſtriction, reſſerrent les fibres des parties, & inciſent les fluides épaiſſis. Ils aident à expectorer la pituite viſqueuſe qui ſéjourne dans la poitrine, guériſſent la toux opiniâtre, l'aſthme, la difficulté de reſpirer; ils détergent les humeurs épaiſſes attachées dans les viſceres, qui y produiſent des obſtructions. Ils ſont utiles dans la jauniſſe, levent les obſtructions du foie, du méſentere; font couler les regles des femmes, & ſont propres dans les maladies des reins. On prend une poignée de chaque eſpece de capillaire, on les fait bouillir légérement dans quatre livres d'eau avec un peu de régliſſe.

On fait auſſi une infuſion de capillaire de Canada en forme de thé, laquelle eſt très-agréable au goût & utile dans la toux & les maladies de poitrine : on prend cette infuſion avec un peu de ſucre. On remarque qu'en jetant de l'eau froide ſur ces feuilles, elles n'en ſont pas plus mouillées que ne le feroient des plumes de canard : il faut, pour être pénétrées, qu'elles infuſent un peu de temps.

Les ſept capillaires ſont, 1°. *L'adiante de Montpellier.* 2°. Celui du *Canada.* 3°. Le *capillaire commun* ou *noir.* 4°. Le *blanc.* 5°. La *ſauve-vie.* 6°. Le *polytric.* 7°. La *perce-mouſſe.* Et M. *Deleuze* obſerve qu'on étend auſſi le nom de plantes capillaires à toute la claſſe des *fougeres.*

Quant au capillaire commun, *adiantum nigrum*, ſa racine eſt noire; ſes tiges branchues portent des feuilles ornées de lignes chargées d'une pouſſiere séminale, dorées, & qui approchent de celles de la fougere mâle. Cette plante croît ou ſur les murailles, ou s'implante ſur des arbriſſeaux. Le capillaire blanc, *adiantum album*, a, de même que le précédent, une racine qui ſe répand obliquement. Ses tiges ſont grêles & caſſantes, terminées à leur extrémité par une ſeule feuille. Ce capillaire à une ſaveur aſſez inſipide : il naît à l'ombre ſur les vieilles murailles & ſur le bord des ruiſſeaux & des fontaines. En général les capillaires employés en décoction comme le thé, ſont apéritifs : ils ne cauſent point la ſtérilité, comme quelques-uns l'ont prétendu. *Voyez la deſcription des autres capillaires, aux mots* SAUVE-VIE, POLYTRIC & PERCE-MOUSSE.

CAPIVERD ou CAPIVARD. Animal quadrupede, eſpece d'amphibie, fort connu au Bréſil & au Cap de Bonne-Eſpérance : il n'eſt pas rare d'en voir de la groſſeur d'un cochon d'un an. Sa tête a la forme de celle du lievre; ſes yeux ſont petits & vifs : il a le goſier

fort large, les dents pointues, & n'a point de queue. Son poil eſt blanchâtre, court, menu & roide : ſes pieds ſont armés d'ongles fort pointus qui lui ſervent à monter ſur les arbres & à en deſcendre. Comme il a la propriété de s'aſſeoir ſur les pattes de derriere à peu-près comme les ſinges, il peut, étant grimpé à un arbre, s'aſſeoir ſur les branches & manger le fruit. Il vit auſſi facilement dans l'eau que ſur la terre. Les Negres lui font ordinairement la guerre, & mangent ſa chair qu'ils trouvent excellente. Cet animal ſe tient communément caché dans la mer pendant le jour : il ne vient à terre que pendant la nuit; c'eſt alors qu'il fait un grand tort aux arbres & aux plantations, attendu qu'il arrache les arbres & en ronge les racines.

CAPPA, eſt un animal étranger, plus grand qu'un âne, noir, velu, féroce & ennemi des chiens. La forme de ſes pieds eſt ſinguliere : l'ongle eſt ſemblable à un talon. Il a le front large, nud; ſa figure fait peur à voir. Il dévore tout ce qu'il rencontre : les troupeaux ſont ſa meilleure proie. Le cappa pourroit bien n'être qu'une ſorte de dante ou de *béorin*. Voyez ce mot *à l'article* TAPIR.

CAPRA, ſerpent venimeux qu'on trouve dans les Royaumes de Congo, d'Angola & de Bengale. On lit dans l'Hiſtoire des Voyages, que la nature a mis ſon poiſon dans ſon écume qu'il crache & lance fort loin dans les yeux des paſſans : elle cauſe des douleurs ſi vives, que s'il ne ſe trouve pas bientôt quelque femme pour les appaiſer avec ſon lait, l'aveuglement eſt, dit-on, inévitable.

CAPRICORNE, *cerambix*. Ce genre de *ſcarabée* eſt un de ceux qui fourniſſent les plus beaux inſectes. Il a, dit l'Auteur de l'Hiſtoire abrégée des inſectes des environs de Paris, des caracteres génériques qui le font aiſément reconnoître. Le premier de ces caracteres conſiſte dans la forme de ſes antennes qui ſont fort longues, rejetées en arriere, & dont les articulations ſont bien marquées, & qui vont en diminuant inſenſiblement d'articles en articles, depuis la baſe juſqu'à la pointe. Le ſecond dépend de la poſition ſinguliere de ces mêmes antennes dont l'œil entoure la baſe; en ſorte que l'antenne ſemble ſortir du milieu de l'œil : quant à la ſtructure des diverſes autres parties du corps, elle lui eſt commune avec les autres ſcarabées. *Voyez* SCARABÉE.

Il y a un grand nombre d'eſpeces de *capricornes* qui different pour la couleur & pour la grandeur : on peut voir ces riches variétés de la nature dans la collection des inſectes du Cabinet du Roi. On en trouve aux

environs de Paris plusieurs especes fort jolies, toutes reconnoissables à leurs antennes : on en voit d'un beau bleu, de verts qui ont une odeur de rose ; d'autres dont le corps est d'un noir velouté ou chagriné, & dont les étuis des aîles sont d'un beau rouge. On trouve à Cayenne beaucoup d'especes de capricornes, entr'autres, 1°. un dont les antennes sont velues aux quatre premieres articulations ; son corcelet est armé de trois pointes ; le corps est jaune, tacheté de noir. 2°. Le capricorne noir à antennes épineuses & à élytres pointues. 3°. Le capricorne rouillé de Cayenne à antennes épineuses : celui-ci est plus petit que le précédent.

Ces insectes brillans naissent de vers blancs (larves) que l'on trouve dans l'intérieur d'arbres qu'ils percent, réduisent en poudre, & de la substance desquels ils se nourrissent. C'est dans ces mêmes trous qu'ils se métamorphosent en nymphes d'où sort l'insecte parfait, que l'on surprend quelquefois à la sortie du trou à l'instant de sa métamorphose. Plusieurs de ces insectes répandent une odeur forte, assez agréable, qui se sent même de loin ; quelques-uns, lorsqu'on les prend dans la main, font une espece de cri produit par le frottement du corcelet sur le haut du ventre & des étuis. Ces insectes ne font aucun mal.

Mouset prétend que le capricorne se suspend aux arbres par le moyen de ses antennes, & qu'il s'en aide pour marcher, & qu'en rongeant le bois avec ses dents, il fait un bruit que l'on peut comparer au grognement des pourceaux ; faits qu'il seroit aisé de constater par l'observation.

CAPRIER, *capparis*. On le nomme en Provence *taperier*. C'est une plante dont on distingue deux especes ; l'une épineuse &, l'autre non épineuse, qui croît en Arabie jusqu'à la hauteur d'un arbre. *Voyez Gasp. Bauhin.* Nous ne parlerons ici que du CAPRIER ÉPINEUX, *capparis spinosa.*

Cette plante, qui a une racine grosse & longue, est sarmenteuse. Ses branches un peu courbes sont garnies d'épines crochues, & s'élevent à la hauteur de quatre pieds. Ses feuilles sont rondes, larges d'un demi-pouce, ameres ; elles sont posées alternativement sur les branches. A l'endroit où la queue s'attache aux branches, on remarque deux petites épines crochues. Ses fleurs sont blanches, en rose à quatre pétales, & contiennent plusieurs étamines ; elles sortent des aisselles des feuilles, fleurissent en Juin, & forment un effet des plus agréables. Aux fleurs

ſuccede un fruit de la groſſeur d'une olive, & ayant la figure d'une poire.

On cultive le câprier en Provence, près de Toulon. Comme il eſt très-ſenſible au froid, on le met en eſpalier, ayant grand ſoin pendant l'hiver de le couvrir d'un peu de litiere : il ſe multiplie de ſemences & de marcotes. Les câpres dont on fait uſage ſur les tables, ſont les boutons des câpriers que l'on cueille avant qu'ils ſoient épanouis, & que l'on fait confire dans du vinaigre : les boutons les plus petits donnent les *câpres capucines ;* ce ſont les plus fines & les plus fermes : les boutons plus gros donnent des câpres molles & groſſes. En Provence on les cueille comme elles tombent ſous la main ; & lorſqu'elles ſont confites, on ſépare, à l'aide d'un crible, les plus fines qui ſont les meilleures & les plus cheres. Les câpres doivent avoir une belle couleur verte ; mais il faut prendre garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre qui les rendroit nuiſibles : car ſouvent des Marchands, pour leur donner cette belle couleur verte, les font macérer dans des vaiſſeaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en rongeant le cuivre, devient vert & colore les câpres ; quelquefois auſſi ils jetent quelques pieces de monnoie de cuivre dans la liqueur acéteuſe, pour leur donner cette couleur verte : manœuvre dangereuſe qu'on emploie auſſi dans la confection des cornichons de Saint-Omer ou de Flandre. On confit auſſi les jeunes fruits qu'on nomme *cornichons de câprier.*

On ſe ſervoit beaucoup autrefois de l'écorce épaiſſe de la racine du câprier, comme d'un puiſſant apéritif : l'uſage s'en eſt aboli pendant quelque temps, juſqu'au ſéjour de M. *Tronchin* à Paris, qui l'a remis en vogue pour diſſiper les vapeurs. La préparation de cette écorce conſiſte à être bien ſéparée & mondée de ſa racine, & à être miſe à ſécher à propos. Sa couleur eſt jaune, griſâtre ; elle eſt difficile à rompre, étant d'une conſiſtance ſolide & tenace comme du cuir. Les feuilles & boutons du câprier ſont eſtimés antiſcorbutiques.

CAPRIFIGUIER. *Voyez à l'article* FIGUIER.

CAPUCINE, *cardamindum.* C'eſt une plante originaire du Pérou, & qui eſt préſentement très-commune dans nos jardins. On en diſtingue de deux eſpeces (cependant on en connoît trois variétés) ; la grande & la petite : c'eſt en quelque ſorte la plus grande différence qu'on y remarque. On appelle la premiere le *grand creſſon d'Inde* ou *du Pérou*,

& la seconde le *petit cresson d'Inde*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec le cresson ordinaire, sinon l'odeur, le goût & les propriétés. La tige déliée de la capucine est rampante & s'entortille aux corps environnans : elle soutient des feuilles vertes en-dessus, pâles en-dessous, ordinairement rondes & alternes. Elle est agréable par ses fleurs jaunes, veinées de rouge, d'une seule piece; la corolle est à cinq pétales, & il se trouve une forme de capuchon, que M. *Deleuze* dit être une partie du calice. Les fleurs de la grande espece sont d'un jaune tirant sur le ponceau, odorantes. Les étamines au nombre de huit, rougeâtres & chargées de sommets, naissent du centre de la fleur, & environnent un pistil dont la base devient un fruit à trois capsules, qui renferment autant de petites semences sphériques qui tombent d'elles-mêmes sitôt qu'elles sont mûres. On confit au vinaigre, chargé d'une gousse mûre de poivre d'Inde, les boutons de cette fleur, & l'on en fait usage comme des câpres. Son odeur, son goût & ses propriétés sont communes avec celles du cresson alénois. Quelquefois les fleurs de la capucine sont doubles; & cette variété qui est fort recherchée des Curieux, a cela de commode, qu'elle se multiplie aisément de bouture, comme l'espece simple se multiplie de graine.

On cultive cette plante dans les jardins, principalement à cause de sa beauté ; & comme elle grimpe assez haut, elle est propre à ombrager quelques petits cabinets de treillages. La capucine dans nos climats fleurit pendant tout l'été ; dans les pays chauds elle demeure verte & donne des fleurs toute l'année.

Les feuilles & les fleurs de la capucine conviennent pour le scorbut.

Voici un phénomene bien singulier qui vient d'être observé par la fille de l'illustre *Linné*, qui n'en a voulu lui-même croire l'existence qu'en le voyant de ses propres yeux. Nous avons dit qu'on connoît trois variétés de la *capucine :* il y a, 1°. celle dont les fleurs sont colorées d'un rouge brun, & dont les deux feuilles supérieures de la fleur ont des lignes noires à la base; 2°. celle dont les fleurs sont d'un jaune pâle, marquées de noir à la base ; 3°. enfin celle dont les fleurs sont jaunes, sans taches ni raies. De cette premiere variété de fleurs, on a vu sortir une lumiere vive comme l'éclair, & qui partoit tantôt d'une fleur, tantôt d'une autre ; c'étoit dans le mois de Juillet, après le coucher du soleil & jusqu'à la nuit obscure ; leur éclat est moins fréquent dans le mois d'Août. On ne peut pas facilement voir ces éclairs lorsque

l'œil eſt entiérement ouvert ; il faut, pour les appercevoir, fermer un peu l'œil, comme lorſqu'un éclat trop vif ou une forte application de l'organe nous y oblige. On ſait que la fraxinelle eſt entourée d'un atmoſphere chargé de parties huileuſes & réſineuſes, qui s'enflamme lorſqu'on en approche un corps dans un état d'ignition. *Voyez au mot* FRAXINELLE.

Ici eſt un phénomene bien plus ſingulier, & dont on ne voit aucun exemple dans le regne végétal ; la fleur lance d'elle-même des éclairs ; ce fait mérite par conſéquent la plus grande attention, & d'être obſervé de nouveau, pour décider ſi ces éclairs ſont produits par toutes les plantes de capucine compriſes dans cette variété, en quelque terrain qu'elles ſoient plantées, ou s'ils ſont dûs en tout ou en partie à d'autres circonſtances que nous ignorons.

CAPYBARA. Nom qu'on donne au Bréſil au *cabiai*. Voyez ce mot.

CAQUEPIRE. *Voyez* KAC-PIRE.

CARA. Eſpece de liſeron qui croît en Afrique. Sa tige eſt quarrée, velue, tortueuſe & d'un vert rougeâtre. Cette plante rampe tellement, qu'une ſeule ſuffit pour garnir une ſurface de cent vingt pieds en quarré : les branches & la tige prennent racine par-tout où elles touchent terre. Quand on en coupe la tige, il en ſort des gouttes d'eau : ſa racine qui a neuf pouces de diametre, eſt couverte d'une peau jaunâtre ; ſa pulpe eſt blanche & pleine d'un ſuc laiteux : on la mange comme un légume. Les habitans de Guinée en font même du pain. *Margg.*

CARABACCIUM. Nom donné à un bois aromatique des Indes, dont l'odeur reſſemble beaucoup à celle du clou de girofle ; il eſt d'une couleur jaunâtre, on le regarde dans l'Inde comme un excellent remede contre le ſcorbut ; on le prend en décoction, ou infuſé comme du thé & du café ; il fortifie auſſi l'eſtomac & facilite la digeſtion.

CARACAL. Animal qui reſſemble aſſez au lynx ou *loup cervier* par la forme du corps ; il eſt de la grandeur du renard, mais beaucoup plus féroce & plus fort ; il a, comme le lynx, le caractere ſingulier, & pour ainſi dire unique, d'un long pinceau de poil noir à la pointe des oreilles. Le caracal n'eſt point moucheté comme le lynx ; il a la queue beaucoup plus longue & d'une couleur uniforme, le muſeau plus alongé, la mine beaucoup moins douce, & le naturel plus féroce. Le lynx n'habite que dans les climats froids ou tempérés : le caracal ne ſe trouve que dans les climats les plus chauds. C'eſt autant par cette différence

du naturel & du climat, dit M. *de Buffon*, que nous les avons jugés de deux efpeces différentes, que par l'infpection & les comparaifons de ces deux animaux que nous avons vu vivans.

Cet animal fe trouve en Barbarie, en Arabie & dans tous les pays qu'habitent le lion, la panthere & l'once. Il vit de proie comme eux, mais étant plus petit & plus foible, il eft fouvent forcé de fe contenter de leurs reftes. Il s'éloigne de la panthere, continue M. *Buffon*, parce qu'elle exerce fes cruautés lors même qu'elle eft parfaitement raffafiée; mais il fuit le lion, qui, lorfqu'il eft rêpu, ne fait de mal à perfonne. Le caracal profite des débris de fa table, & quelquefois il l'accompagne d'affez près, parce que grimpant légérement fur les arbres, il ne craint pas la colere du lion, qui ne pourroit l'y fuivre comme fait la panthere.

C'eft par toutes ces raifons que plufieurs Voyageurs ont dit que le caracal étoit le guide ou le pourvoyeur du lion; que celui-ci dont l'odorat n'eft pas fin, s'en fervoit pour éventer de loin les autres animaux, dont il partageoit enfuite avec lui la dépouille.

On a vu le caracal affaillir un chien d'affez grande taille, le déchirer & le mettre à mort dans peu d'inftans. Il ne s'apprivoife que difficilement; cependant lorfqu'il eft pris jeune & élevé avec foin, on peut le dreffer à la chaffe qu'il aime naturellement & à laquelle il réuffit très-bien, pourvu que l'on ait attention de ne le jamais lâcher que contre des animaux qui ne puiffent lui réfifter, autrement il fe rebute & refufe le fervice auffi-tôt qu'il y a du danger. On s'en fert aux Indes pour prendre les lievres, les lapins & même les grands oifeaux, qu'il furprend & faifit avec une adreffe finguliere. Celui qui fe voyoit en 1769 dans la ménagerie de Chantilly, fe jetoit fur les oifeaux, & notamment fur les pigeons vivans qu'il dévoroit en un inftant. Ce quadrupede eft confervé dans le cabinet de S. A. S.

CARACARA. Oifeau des Antilles, que le P. *du Tertre* rapporte au genre des faifans, mais qui paroît plutôt devoir fe rapporter au genre des hoccos. Le caracara eft, d'après la defcription qu'en donne le P. *du Tertre*, un très-bel oifeau, gros comme un chapon, plus haut monté fur des pieds de paon; il a le cou beaucoup plus long que celui d'un coq, & le bec & la tête approchant de ceux du corbeau; il a toutes les plumes du cou & du poitrail d'un beau bleu luifant & auffi agréable que les plumes des paons; tout le dos eft d'un gris brun; les aîles &

la queue qu'il a assez courtes, sont noires. Quand cet oiseau est apprivoisé, il fait le maître dans la maison, & en chasse à coups de bec les poules d'Inde & les poules communes, & les tue quelquefois; il en veut même aux chiens, qu'il becquete en traître : sa chair est aussi bonne à manger que celle des faisans de France.

CARACOLY. Nom donné à un métal composé de parties égales d'or, d'argent & de cuivre, & qui est très-estimé & fort recherché des Caraïbes ou Sauvages des Isles de l'Amérique. Ils nomment aussi *caracolys* les petites plaques faites du même métal, dont ils font leur principal ornement, en se les attachant au nez, aux levres & aux oreilles. Ils tiroient autrefois cette composition des Sauvages de la riviere d'Orenoque; mais aujourd'hui les Orfevres du pays les contrefont en altérant un peu l'alliage, & leur vendent bien cher ces bagatelles. *Encyclopédie.*

CARAGNE ou CAREIGNE, *caranna*, est une résine que le peu d'usage a rendu assez rare : c'est une substance tantôt concrete, tantôt tenace, d'un vert noirâtre, d'une odeur de fénugrec, d'un goût de poix, mollasse, inflammable, remplie d'impuretés; elle découle du tronc d'un grand arbre appellé par *Hernandez*, *arbor insania caragna nuncupata*, & par les Mexicains, *hahelicoca*, lequel croît en la nouvelle Espagne : on l'appelle *arbre de la folie.* On nous envoie cette résine en masses, enveloppées de feuilles de roseaux : elle entre dans la composition du faux vernis de la Chine. Elle résout, déterge, consolide les plaies & fortifie puissamment les nerfs.

CARAGOGNE, ou CARAGAGNE DE SIBÉRIE. C'est l'*arbre aux pois.* Voyez ce mot.

CARAGUATA. Plante que l'on dit être très-commune dans le bois de l'Isle de Sainte-Catherine en Amérique, & dont la plupart des rochers de la côte sont couverts : elle croît aussi en quantité sur les branches des grands arbres, en la maniere du guy sur nos chênes. Sa feuille, qui ressemble assez à celles des glayeuls, est quelquefois d'un beau rouge. Au haut de la tige se trouve les fleurs disposées en épis & d'un rouge vif. Les fruits sont longs & menus, de couleur violette.

CARAGUE ou CARAQUE. Animal quadrupede du Brésil, semblable au renard, mais plus petit & qui sent plus mauvais. Le carague est de couleur brune; il a un sac sous le ventre, où il porte ses petits, qui sont au nombre de six ou sept; il les nourrit jusqu'à

ce

ce qu'ils ſachent manger & s'approviſionner. Cet animal chaſſe la nuit ; il eſt l'ennemi des oiſeaux, & ſur-tout des poulets. Le caragne pourroit bien n'être qu'une eſpece de *didelphe*. Voyez ce mot.

CARAMBASSE. *Voyez à l'article* MILLET.

CARANCRO ou CARANCRE. Eſpece de vautour de la Louiſiane : il reſſemble au dindon par ſa groſſeur, par la forme de ſa tête, & par ſon plumage ; ſon bec eſt crochu, ſes pieds ſont armés de petites griffes ; il eſt lent dans ſon vol, friand de charogne ; en un mot, plus carnaſſier ſur la chair morte, que bon oiſeau de proie ſur le gibier vivant. Les Eſpagnols qui habitent dans cette contrée, ont publié une Ordonnance par laquelle il eſt défendu, ſous des peines corporelles, de tuer ces oiſeaux, dans la vue de les conſerver pour manger les débris des bœufs ſauvages, dont ils font une grande deſtruction.

CARANGUE. Poiſſon blanc & plat, long de trois & juſqu'à quatre pieds : il a un pied de largeur par le ventre, & quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur, la bouche grande, armée de fortes dents ; ſes yeux ſont rouges & grands : il a deux grandes nageoires au défaut du cou, les nageoires du dos ſont inégales, celles des ouies ſont pointues : il a la queue large. Ce poiſſon, qui eſt quelquefois commun à la Martinique, eſt un des meilleurs ſauteurs de la mer, & celui qui donne le plus d'exercice aux pêcheurs, par les efforts qu'il fait pour ſe dégager, ſoit de l'hameçon, ſoit de la ſenne : ſouvent deux ou trois hommes ne ſont pas capables de le tirer à terre. En récompenſe ils trouvent dans la chair de ce poiſſon, un des meilleurs mets de la mer ; ſa chair eſt blanche, graſſe, tendre, ſavoureuſe, nourriſſante & ſaine : la tête ſe met pour l'ordinaire au bleu ou en ſoupe ; on en fait de la gelée auſſi bonne que celle du veau & du chapon, & ſelon le P. *du Tertre*, on ne s'en laſſe jamais. Le carangue entre la nuit dans les rivieres.

CARAPAS, eſt un très-grand arbre du pays de Cayenne, dont le bois léger, filandreux, eſt très-huileux ; ce qui le garantit des poux de bois. On l'emploie à divers uſages, ſoit pour bâtir, ſoit pour faire des tables à repaſſer le linge ; mais dans ce dernier cas, il ne faut point s'en ſervir à nud lorſqu'il eſt frais coupé ; le bois tacheroit le linge. La plus grande utilité du *carapas*, conſiſte dans l'huile qu'on tire de ſon fruit, qui reſſemble à celui du cacao. On fait cuire ces fruits aux trois quarts, puis on les met par tas, pour les charger d'un poids convenable : un mois après, on les caſſe, on ſépare l'amande que l'on pile, & que l'on met

auſſi-tôt dans une chaudiere; enſuite on la met à la preſſe. A peine l'huile eſt-elle exprimée, qu'on la fait bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit privée d'eau, pour la conſerver. Cette huile n'a aucune odeur, & n'eſt bonne qu'à brûler: M. *de Préſontaine* dit qu'à Cayenne on s'en ſert auſſi pour frotter légérement les meubles que l'on veut garantir des mittes & d'autres inſectes, qui ne peuvent ſupporter ſon amertume. Les Negres chaſſeurs s'en frottent pour ſe préſerver des *chiques.* Les Indiens encore en font un grand uſage; ils la mêlent avec du roucou, & s'en oignent le viſage, les cheveux & le corps, pour ſe donner une couleur de feu. Elle eſt auſſi excellente, mêlée avec le brai ſec & le goudron, pour garantir les canots des vers.

Les Indiens tirent l'huile du fruit *carapas* d'une maniere un peu différente: ils expoſent ſur des écorces au ſoleil l'amande pilée; alors la chaleur de cet aſtre en fait couler l'huile qui eſt reçue dans un vaſe, & qui ne ſe fige pas comme la précédente.

CARAPAT ou KARAPAT. *Voyez l'art.* PALMA-CHRISTI, *& celui de* RICIN.

CARAPULLO. On donne ce nom à une plante qui croît au Pérou comme une touffe d'herbe, & porte un épi dont la décoction cauſe pendant quelques jours le délire à ceux qui en boivent. On lit dans la deſcription du Pérou, inſérée dans l'Hiſtoire des tremblemens de terre par *Hales*, que les Indiens font uſage de cette décoction pour connoître les diſpoſitions naturelles de leurs enfans. Pour cet effet, ils mettent devant les garçons & les filles, les divers inſtrumens d'uſage propres à leur ſexe; l'inſtrument que le caprice leur fait prendre dans leur délire, eſt pour eux une indication de leur inclination pour tel ou tel état. Pluſieurs Voyageurs ſe diſent témoins de cette particularité.

CARATAS. *Voyez* KARATAS.

CARCAJOU. Animal carnaſſier de l'Amérique ſeptentrionale, dont M. *Sarraſin* a envoyé la deſcription anatomique à l'Académie des Sciences. La tête de celui qu'il a diſſéqué, étoit fort groſſe & fort courte, eu égard à ſa groſſeur. L'animal peſoit trente-deux livres: il avoit deux pieds, depuis le bout du muſeau juſqu'à la premiere vertebre du cou, & cinq pouces de diametre à l'endroit des oreilles qui étoient droites, courtes, & arrondies par le haut; ſa poitrine & ſon ventre, qui étoient d'un égal volume, avoient un pied deux pouces de diametre; ſes jambes, aſſez groſſes, n'avoient que neuf pouces de long, y compris

les pattes qui en avoient quatre, & qui étoient compofées de cinq doigts de plus d'un pouce de long, & armées d'ongles crochus, fort pointus, environ de trois lignes de large dans leur bafe.

La couleur du carcajou eft plus ou moins noire, felon les endroits qu'il habite. L'efpece en eft fort rare, & on en tue peu. Il rugit & fouffle comme un chat, dès qu'il eft pris & bleffé. Sa femelle ne fait ordinairement qu'un petit; il rampe plutôt qu'il ne marche, & c'eft le moins agile de tous les animaux carnaffiers. Auffi lent que le *caftor*, il eft étonnant que le caftor devienne fa proie, ainfi que l'*orignac*. Voyez ces mots. Le caftor l'évite aifément fur la glace; mais quand il retourne à fa loge, le carcajou l'attend au paffage, le prend & s'en nourrit. Comme le caftor dans les pays chauds ne cabanne point, il n'a rien à craindre, parce qu'il fe loge fort avant en terre fur le bord des lacs & des rivieres.

Lorfque le carcajou fait la chaffe à l'orignac, il cherche par-tout un canton de favanes épaiffes & de bois puant, dont il fait que cet animal fe nourrit pendant l'hiver, qui eft la faifon des neiges. Auffi-tôt qu'il y a fur la terre cinq ou fix pieds de neige, la route des orignacs y eft bientôt tracée; ces routes n'ont fouvent, pour plufieurs orignacs, qu'une demi-lieue d'étendue. Les orignacs ne les abandonnent qu'involontairement. Le carcajou ayant reconnu un de ces lieux, il fe met à l'affut fur un des arbres contre lefquels l'orignac a coutume de fe frotter; & quand celui-ci y vient, il fe jette fur lui, le faifit à la gorge, & la lui coupe en un moment, malgré les bonds & les efforts de l'orignac, qui fe frottant contre les arbres déchire quelquefois le peau de fon ennemi; mais le carcajou ne quitte jamais prife: il eft très-acharné fur fa proie, & le plus fort de tous les animaux par rapport à fa grandeur: on dit qu'il traîne aifément & affez vîte fur la neige un quartier d'orignac, & qu'il fait auffi la guerre au *caribou*. Voyez ce mot. Le carcajou eft plein de rufe: il rompt les attaches qu'on lui tend, détend les pieges, coupe la corde des fufils qu'on prépare pour le tuer, après quoi il mange fans péril les appâts dont on s'étoit fervi pour l'attirer. Tout ceci fuppofe une fineffe d'inftinct extraordinaire.

CARCAPULLI, *cambogia*, Linn. Arbre qui donne la fubftance appellée dans le Commerce *gomme-gutte*.

Le carcapulli eft un grand arbre touffu & fort branchu, dont le tronc eft gros de huit à douze pieds; fon bois eft blanchâtre; fes feuilles font pointues par les deux bouts, d'une tiffure épaiffe, les bords en font

inclinés, garnis de nervures & d'un vert foncé; ses fleurs sont jaunes-rougeâtres, inodores & un peu acides; il leur succede des fruits de la grosseur d'une orange, à huit, neuf & dix côtes saillantes, verts d'abord, ensuite jaunâtres, & blanchâtres étant mûrs, d'un goût aigrelet, renfermant dans la pulpe de grosses semences oblongues, applaties & de couleur bleue: ce fruit s'appelle *coddam-pulli.*

Cet arbre croît dans Cambaie, en Chine, près de Siam, & dans l'Isle de Ceylan, où il est appellé *kanna-goraka:* on présume qu'il croît aussi dans l'Isle de Cayenne. On tire de ces arbres par de fortes incisions qu'on fait à leur tronc, la gomme-gutte; ce suc est d'abord laiteux, il s'épaissit ensuite au soleil, & l'on en fait de gros bâtons ou de grosses masses, telles que nous les recevons dans le Commerce.

La *gomme-gutte* est un suc concret résino-gommeux, demi-inflammable, compact, sec, d'une couleur de safran jaunâtre, sans odeur & presque sans goût, produisant cependant une légere acrimonie dans le gosier: elle se dissout en plus grande quantité dans l'esprit de vin que dans l'eau, à qui elle donne une couleur citrine. Cette substance a reçu bien des noms qui ne proviennent peut-être que des différens pays d'où on l'apporte, ou de la maniere de prononcer des différentes nations commerçantes.

Les Indiens s'en servent en Peinture & peu en Médecine: elle teint la salive & l'eau en jaune: ils la dissolvent dans l'huile de lin, & quand ils ont le ventre resserré, ils avalent cette liqueur. Il est constant que la gomme-gutte purge beaucoup en produisant souvent des nausées: c'est le purgatif des goutteux. Les Américains en font macérer pendant une nuit gros comme une aveline dans une liqueur aqueuse, & se purgent de cette maniere: la dose pour les François est de dix à seize grains. L'usage de cette substance est actuellement considérable, parce qu'on en tire un très-beau jaune facile à employer, & dont on se sert pour la miniature & pour les lavis.

On porte des côtes du Malabar dans les autres Provinces le fruit sec *coddam-pulli:* on s'en sert dans les alimens, & les habitans en font grand cas pour exciter l'appétit: ils en mettent dans leurs sauces, ils le croient propre à augmenter le lait aux nourrices, & pour toutes sortes de flux de ventre contractés par le trop grand exercice du coït; ainsi le fruit a la propriété de resserrer ce que le suc du même arbre relâche.

Nous ne connoiſſons la gomme-gutte que depuis cent ſoixante-dix ans : les Indiens l'appellent *lonan-cambodja*, parce qu'elle vient de la Province Cambodje, voiſine du Royaume de la Chine. On a cru long-temps qu'elle n'étoit que le ſuc de l'euphorbier épaiſſi : d'autres ont penſé que c'étoit un ſuc de tithymale & de ſcammonée, ou le ſuc exprimé du ricin des Indes, coloré avec le *terra merita*, ou avec le ſuc de la rhubarbe ; mais les Voyageurs s'accordent à dire que c'eſt de l'arbre *carcapulli* que ſe tire la gomme-gutte. On trouve deux diſſertations intéreſſantes ſur la *gomme-gutte ;* l'une eſt de M. *Boulduc*, inſérée dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences 1701 ;* l'autre eſt de M. *Geoffroi*, dans la *Matiere Médicale* de cet Auteur.

CARCHARIAS, c'eſt l'*acula d'Archangel* & la *lamie* des Auteurs. *Voyez* REQUIN.

CARDAMINE. *Voyez* CRESSON DES PRÉS.

CARDAMOME, *cardamomum.* Dans le commerce & en Médecine on connoît trois eſpeces de cardamomes, qui tous nous viennent des Indes, & qui ont été déſignées par les Grecs ſous le nom de *chair-bua.*

La premiere s'appelle : GRAND CARDAMOME OU MANIGUETTE, OU GRAINE DE PARADIS, *cardamomum majus ſemine piperato.* La plante qui donne le fruit dont il eſt queſtion, n'eſt guere connue par la deſcription qu'en donnent *Pomet*, le P. *Labat* & *Flacourt* dans ſon Hiſtoire de Madagaſcar : ce fruit eſt une coque ou gouſſe, faite comme une petite figue alongée, contenant un bon nombre de graines triangulaires, de couleur rougeâtre, blanche en dedans, d'un goût âcre & mordicant comme celui d'un mêlange de poivre, de camphre, de lavande & de thym. Cette graine qui entre dans la préparation du vinaigre & dans pluſieurs compoſitions galéniques, tire ſon nom *maniguette* d'une ville d'Afrique, nommée *Maleguetta*, où l'on en faiſoit le commerce. Nous préſumons que ce cardamome eſt le *guér* des Sénégalois, le *longouze* de l'Inde, le *tſaokeou* des Chinois & l'une des eſpeces de *poivre d'Ethiopie*, ainſi appellées de quelques colons François.

La deuxieme eſpece ſe nomme CARDAMOME MOYEN, *cardamomum medius.* Sa gouſſe eſt de la même couleur, mais plus petite, triangulaire, courbée ; ſes graines d'un rouge-violet, d'un goût fort âcre ; la plante qui porte ce fruit naît en divers endroits des grandes Indes.

La troiſieme eſpece ſe nomme CARDAMOME PETIT ; *cardamomum minus :* ſon fruit eſt le plus petit & le plus uſité des trois ; ſes gouſſes

ſont également triangulaires, d'un blanc fauve, rayées ou cannelées, attachées à de petites queues de même couleur, contenant un nombre de ſemences preſque carrées, arrangées & entaſſées les unes ſur les autres comme dans les eſpeces précédentes, ſéparées par des pellicules membraneuſes très-déliées; leur couleur eſt un peu rougeâtre, griſâtre, l'odeur aromatique, & la ſaveur fort âcre : elles ſont blanches en dedans, comme tous les cardamomes.

La graine des cardamomes eſt un puiſſant alexipharmaque & carminatif : on en mâche en Europe pour exciter à cracher, & dans l'Inde pour ſe rafraîchir lors des grandes chaleurs : les Malayes en font un très-grand uſage pour aſſaiſonner leurs mets, & ſur-tout la chair & le poiſſon rôti. Les différens cardamomes donnent abondamment une huile eſſentielle aromatique.

M. *Haller* ne cite que le grand cardamome dont on tire une huile fort ſemblable à celle du cajeput (cajepoutou); & il ajoute que le véritable arbre d'où cette huile ſe tire eſt cependant un arbre qu'on nomme dans les Moluques, *bois blanc*, & qui paroît être une eſpece de laurier : c'eſt des feuilles qu'on tire cette huile, qui a l'odeur du camphre, & qui appliquée à une dent en arrête la douleur, mais en la rongeant & la faiſant tomber par morceaux. On en prend auſſi quelques gouttes avec du ſucre pour appaiſer les coliques : on nous envoie les cardamomes des Indes par l'Egypte, & de-là à Marſeille, ou par l'Océan à Saint-Malo & en Hollande.

CARDASSE. *Voyez* OPUNTIA.

CARDES. Il y a deux ſortes de *cardes*, celles d'artichaut & les cardes poirées. *Voyez* ARTICHAUT & BETTE : il y a auſſi les cardons d'Eſpagne. *Voyez* CARDONS.

CARDIAQUE. *Voyez* AGRIPAUME.

CARDINAL, *cardinalis avis, aut ſylvia vertice rubro.* Bel oiſeau de l'Amérique, du genre du *tangara*, *voyez ce mot*, & dont le plumage eſt d'un rouge éclatant, garni derriere la tête d'un petit capuchon qui n'imite pas mal celui d'un camail. Le plumage des aîles & de la qûeue eſt noir. Cet oiſeau eſt à-peu-près gros comme un merle : il a le bec gros & fort noir, ainſi que les pattes : les femelles ſont en tout moins hautes en couleur. Le cardinal ſiffle d'un ton haut, perçant, net & diſtinct : ſon ramage eſt plus agréable dans le bois que dans les maiſons, ſa voix trop forte déplaît dans un appartement. On dit que cet oiſeau

ne chante en hiver qu'après avoir bu. Le gosier de la plupart de nos Chantres se trouve fort bien de cette habitude, en toutes saisons. Le cardinal est prévoyant, il amasse en été pour l'hiver. Des habitans ont trouvé dans ses cachettes plus de grains qu'il n'en tiendroit dans un boisseau, mesure de Paris. L'endroit où est le magasin de cet oiseau est artistement couvert de feuilles, de branches d'arbres & de bûchettes, il n'y a qu'un trou par où il entre. Le cardinal se trouve au Brésil & au Mexique. Il y a aussi *le cardinal tacheté*; le *cardinal à collier*; le *cardinal pourpre* de Cayenne; le *cardinal roux* ou *brun*. Le *cardinal de Madagascar* est une espece de *moineau*, de même que le *cardinal Dominiquain*. Le *cardinal d'Angola* est le moineau de paradis, *loxia erythrocephala*, LINN. Le *cardinal hupé* est le gros-bec de Virginie.

On donne aussi quelquefois le nom de cardinal à un oiseau d'Europe, semblable au *gros-bec*. Voyez ce mot.

CARDINALE. Suivant M. *Deleuze*, c'est une plante du genre des *rapuntium* de *Tournefort*, ou le *lobelia* de *Linneus*. Les plantes de ce genre portent des fleurs à corolle monopétale irréguliere, faite en gouttiere, terminée par une levre refendue ordinairement en cinq parties. Le calice est fendu en cinq languettes. Le pistil est enveloppé d'une espece de gaîne qui porte les étamines. A ces fleurs succede une capsule à deux ou trois loges. Lés especes les plus remarquables sont la *cardinale rouge*, & la *cardinale bleue*. La premiere qui est vivace, a deux feuilles pointues, larges d'un pouce, dentelées en scie : sa tige est droite, haute de trois pieds, & porte à l'extrémité un épi de fleurs du plus beau rouge.

La *cardinale bleue*, dit encore M. *Deleuze*, se distingue par la couleur de ses fleurs, & parce que les dentelures de ses feuilles sont arrondies. Moins belle que la premiere, elle a sur celle-ci l'avantage de l'utilité, s'il est vrai qu'elle puisse servir de remede anti-vénérien, ainsi qu'on le prétend.

CARDINALE, *pyrochroa*. M. *Geoffroi* donne ce nom à un insecte d'un beau rouge couleur de feu. Il se trouve en automne sur les haies : il est rare. Ses antennes pectinées d'un seul côté forment des especes de barbes ou panaches qui contribuent à sa parure. Il n'a de noir que les antennes, les pattes & le dessous du corps.

CARDITES. Nom donné aux coquilles bivalves & fossiles, du genre des *cœurs*. Voyez ce mot.

CARDONS, *cinara spinosa.* Plante potagere qui se multiplie de graine, & dont il y a deux especes renommées : savoir, les cardons de Tours & les cardons d'Espagne. Ces plantes sont des especes d'*artichauts*, dont elles ne different que par les épines roides dont les angles des feuilles & les écailles des calices sont armées. Lorsque les feuilles de ces plantes sont parvenues à leur grandeur, on les enveloppe de paille & on les butte d'un pied de terre, qui en diminuant la transpiration & le contact de l'air, les fait blanchir & les attendrit. Ce sont les côtes blanchies de cette plante, dont on ôte les bords minces & feuillés, qu'on sert sur les tables parmi les mets les plus recherchés.

On seme la graine du cardon dans le courant du printemps, soit en pleine terre bien meuble, soit sur des couches, & l'on a soin d'arroser.

CARIA CARREYAN ou COMEGEN. *Voyez à l'article* FOURMI.

CARIACOU. Nom sous lequel on connoît le chevreuil à Cayenne.

CARIAMA ou CARIANA. Cet oiseau habitant des marais du Bresil est de la grandeur du héron : son cri, assez semblable à celui de la femelle du paon, se fait entendre de fort loin; son bec en cône courbe est court, & d'un jaune rembruni. Une crête d'un noir varié de cendré lui décore le dessus du bec. Ses yeux, qui sont de couleur d'or & très-beaux, contrastent avec le gris, le brun & le roux, dont tout son corps est varié. Ses aîles finissent à-peu-près avec sa queue. Il ne s'appuie en marchant que sur les trois doigts de devant.

CARIAROU, *convolvolus tinctorius fructu vitigineo.* Espece de liane des Antilles, dont la feuille sert aux colons Portugais pour teindre leurs hamacs en cramoisi. On tire encore des feuilles de cette plante, une espece de fécule qui imite le vermillon, & dont les Indiens se peignent le corps : le cariarou paroît facile à multiplier; on en voit un beau berceau au Gouvernement de Cayenne. *Barrere* dit que le mot *cariarou* signifie & la plante & la fécule. *Voyez* LIANE.

CARIBOU. Animal sauvage du nord de l'Amérique, qu'on confond avec le vrai cerf du Canada; mais qui en differe, ayant autant de rapport avec le rhenne du Nord ou de Laponie. Cet animal est extraordinairement léger : il a les ongles plats & fort larges, garnis d'un poil rude entre-deux, qui l'empêche d'enfoncer dans la neige, sur laquelle il court presque aussi vîte que sur la terre. Il habite les savanes & les forêts, où croît l'*anagyris fetida*, plante qu'il aime beaucoup ; & quand

elles

elles font épaiſſes, il s'y fait des routes, comme la plupart des animaux qui habitent le fort des bois : il les fuit ordinairement. Le caribou des forêts épaiſſes a les cornes fort petites, celui des forêts claires les a fort grandes : c'eſt un animal à qui le *carcajou* fait la chaſſe. *Voyez ce mot.*

CARICOIDE. Genre de foſſile polypier, de figure ſphérique, avec ou ſans pédicule, ayant une cavité circulaire à ſon extrémité ſupérieure; quantité de petits trous diſperſés ſur la ſurface extérieure, & dans ſon intérieur des tuyaux preſque cylindriques. On en diſtingue un grand nombre d'eſpeces ou de variétés, nouvellement décrites par M. *Guettard* dans le ſecond volume de ſes Mémoires ſur différentes parties des Sciences & Arts. *Voyez* FONGITE & FIGUE FOSSILE.

CARIGUIEBEJU. Nom que l'on donne au Bréſil à une eſpece d'animal voiſine de celle de la loutre, & qu'on connoît auſſi ſous le nom de *ſaricovienne.* Voyez ce mot.

CARINDE. Oiſeau de l'Amérique, l'un des plus beaux à voir; il eſt de la grandeur d'un corbeau; ſon plumage depuis le ventre juſqu'au goſier, eſt d'un jaune d'or; ſes aîles & ſa queue ſont fort longues & de couleur d'azur; quelquefois ſon plumage eſt en partie rouge, & en partie azuré. Ces oiſeaux, par la forme du bec, la tête & les pieds, ont beaucoup de rapport avec le perroquet. Les Sauvages en font grand cas : ils leur arrachent les plumes trois ou quatre fois l'an pour en faire des chapeaux, garnir des boucliers, des épées de bois, des tapiſſeries, des nattes & autres choſes. Les *carindes* ne ſont point farouches : pendant le jour ils ſe tiennent dans les arbres, proche des cabanes des Sauvages; & le ſoir, les uns ſe retirent dans les cabanes, & les autres dans les bois; mais les matins ceux-ci ne manquent jamais de revenir proche des cabanes, où ils reſtent tout le jour comme des oiſeaux privés.

CARLINE, *carlina.* On lui donne auſſi les noms de *chardonnerette* & de *caméléon blanc.* Cette plante pouſſe de grandes feuilles, profondément découpées, couchées à terre, garnies de pointes dures & fort piquantes. De la racine, qui eſt pivotante, longue de deux pieds & groſſe comme le pouce, s'éleve une tête orbiculaire, épineuſe, ſoutenant des eſpeces de fleurs à fleurons; mais ſans tige. Les écailles intérieures du calice, qui eſt aſſez évaſé, ſont longues & un peu colorées, ce qui donne à la fleur l'apparence d'une fleur radiée. C'eſt en cela que conſiſte

le caractere générique. Cette plante croît naturellement sur les lieux montagneux, sur les Alpes, les Pyrenées & le Mont-d'Or. Les paysans en mangent les têtes pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. Les racines desséchées de cette plante ont une odeur forte & aromatique, & un goût de fenouil. On préfére celles dont la couleur est grisâtre extérieurement, & blanchâtre dans l'intérieur. On les croit propres contre les maladies contagieuses: elles sont alexiteres, apéritives & hystériques. Charlemagne employa aussi ces racines pour guérir les fievres malignes de ses soldats.

A l'égard de la plante nommée *caméléon noir*, ce n'est pas, dit M. *Deleuze*, une espece de carline, mais un *échinops*.

CARNIVORE, CARNASSIER : se dit des animaux qui vivent de chair. On trouve dans l'Encyclopédie, à l'article *Carnivore*, des détails intéressans sur la variété qui s'observe dans les estomacs des *granivores* & des *carnivores*.

CAROCHUPA. Voyez *Singes du Pérou*.

CAROTTE, *daucus sativus*, *radice luteâ*. La carotte est une espece de *daucus*, qu'on cultive dans les jardins potagers, & dont la racine est fort en usage dans nos cuisines. C'est une plante légumineuse qui pousse des feuilles grandes, vertes, velues, découpées, d'une odeur & d'une saveur assez agréables : sa tige est ronde, également velue, creuse, rameuse, & croît jusqu'à quatre pieds de hauteur; pour la faire grossir, ainsi que la racine, on en coupe les montans à un demi-pied de terre. Cette tige est chargée en son sommet d'ombelles, qui portent de petites fleurs inégales, échancrées & disposées en fleurs de lis : le calice de cette fleur se change en un petit fruit composé de deux semences jointes ensemble, velues, rudes au toucher. Sa racine est grosse, longue, charnue, d'un jaune plus ou moins foncé, facile à rompre, d'un goût douceâtre : il y en a une autre espece dont la racine est blanche également usitée dans nos cuisines : les feuilles de l'une & de l'autre sont vulnéraires & sudorifiques. La biere qui a fermenté avec la graine de carotte est diurétique & convient, dit M. *Haller*, aux néphrétiques. On tire de la racine un véritable sucre, ce qui est rare dans les plantes d'Europe. Cette même racine réduite en cataplasme, fait un remede pour le cancer ouvert dont on fait beaucoup de cas depuis quelque temps : on tire encore de la graine une eau, qui animée par l'huile essentielle de bergamotte, devient une liqueur fort agréable.

CAROTTE D'ALSACE. C'eſt l'angélique des prés à feuilles de perſil.

CAROTTE SAUVAGE OU FAUX CHERVI, *daucus vulgaris.* Cette plante qui croît dans les prés & dans les lieux ſablonneux, pouſſe pluſieurs tiges, cannelées, velues & hautes d'un pied & demi à deux pieds. Ses fleurs ſont blanches, purpurines & diviſées en paraſols au haut des tiges, comme dans la carotte ordinaire. Ce paraſol prend la figure d'un nid d'oiſeau : aux fleurs ſuccedent des graines velues, griſes, oblongues, jointes deux à deux, & garnies de poils. Sa racine eſt plus petite & plus âcre que celle de la carotte cultivée. En Médecine, on ſubſtitue quelquefois ſa ſemence à celle du *daucus de Crete* (*Voyez ce mot*); mais la vertu en eſt plus foible. Ses graines ſont fort eſtimées contre la colique néphrétique. L'une & l'autre *carottes* ne ſe multiplient que de graines, & ſe ſement en Avril & Mai ſur planches.

CAROUBIER ou CAROUGE, *caroba ſiliqua edulis.* C'eſt un arbre de moyenne grandeur, branchu, garni de feuilles épaiſſes, nerveuſes, vertes, preſque rondes & qui ne tombent point en hiver. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent ſur des individus différens. Les mâles ſont à étamines jaunâtres, & forment de petites grappes rouges; les femelles ſont formées de cinq tubercules ſans pétales : au piſtil ſuccede un fruit qui a la forme d'une gouſſe applatie, de la longueur d'un demi-pied & plus, ſur un pouce & demi de large : on le nomme *carouge.* Cette gouſſe un peu arquée, renferme des ſemences applaties & contenues dans des loges tranſverſales, creuſées dans une pulpe ſucculente, qui remplit l'intérieur de la ſilique. Cette pulpe eſt de la conſiſtance d'un ſuc épais, noirâtre, mielleux, douceâtre, ayant quelque rapport avec la moëlle de caſſe. Lorſque ce fruit eſt vert, il a un goût déſagréable; mais mûr, il eſt aſſez gracieux : on le regarde comme béchique. Les Egyptiens extraient de ce fruit un miel fort doux, qui ſert de ſucre aux Arabes. On l'emploie pour confire les tamarins, les mirobolans & autres fruits; il a auſſi une vertu laxative. En Syrie & en Egypte, on retiroit anciennement de ce fruit une eſpece de vin par la fermentation. Le caroubier étoit autrefois très-commun en Paleſtine, en Judée & en Egypte : on en voit beaucoup en Provence, en Eſpagne & à Naples. Dans les lieux où il eſt commun, les pauvres s'en nourriſſent, & on en engraiſſe le bétail; il eſt très-difficile à élever dans ce pays-ci. Son bois eſt dur & d'un bon uſage.

CAROUGE, *xanthornus.* On trouve cet oiseau en Asie, en Afrique & en Amérique : on en compte au moins dix variétés ; leur plumage est diversement mêlangé de bleu, de jaune, de cendré, de noir ; les plus gros égalent à-peu-près la grive, & les autres le pinçon, quelques-uns ont un ramage fort doux ; l'espece qu'on voit à Saint-Domingue y est appellée *demoiselle.* Ces oiseaux construisent des nids charmans, ils sont formés de petites fibres de feuilles entrelacées les unes dans les autres, & formant des portions d'un globe coupé en quatre, si artistement cousu sur une feuille de bananier ou de quelqu'autre arbre, que la feuille fait elle-même un des côtés du nid.

CARPE, *cyprinus.* Poisson d'eau douce, fort commun, & trop connu de tout le monde pour qu'il soit besoin de le décrire. M. *Duvernay* l'aîné & M. *Petit* le Médecin, ont donné dans les *Mémoires de l'Académie*, *année 1733*, les observations anatomiques & physiques qu'ils ont faites sur ce poisson. Ces détails, quelqu'intéressans qu'ils soient, seroient ici déplacés : c'est dans cette source précieuse qu'il faut les chercher. Quant à la structure merveilleuse des ouies de la carpe, & de plusieurs autres parties, tant intérieures qu'extérieures, & qui lui sont communes avec presque tous les autres poissons, nous renvoyons *au mot* POISSON. Nous croyons cependant utile d'indiquer ici les principaux caracteres de ce genre de poissons, & de l'espece dont il est mention dans cet article. La carpe & les poissons que les Ichtyologistes rapportent à ce genre, sont de l'ordre des poissons à nageoires molles ; la membrane qui borde les couvercles des ouies est soutenue de trois côtes : ils n'ont point de dents dans la bouche ; mais on trouve quelques osselets qu'on présume en faire l'office, placés au fond du gosier. Entre les divers caracteres qui distinguent la carpe des autres especes du même genre, la structure des premiers rayons de la nageoire du dos & de celle de l'anus est un des principaux : les trois premiers rayons de ces nageoires, plus courts que le quatrieme, sont réunis de maniere à paroître au premier coup-d'œil n'en former qu'un ; & le troisieme est barbelé, dit M. *Deleuze.*

On trouve la carpe dans les rivieres, dans les étangs, dans les marais, & jamais dans la mer. Il y en a de plusieurs grandeurs ; ses écailles sont extrêmement grandes & larges : elle multiplie beaucoup, & parvient même à un âge fort avancé, comme le prouvent ces grandes & grosses carpes blanches, que l'on voit dans les canaux de Fontainebleau :

& de Chantilly; mais il eſt difficile de croire, comme quelques Auteurs l'ont dit, qu'elles vivent jufqu'à cent ans.

On prétend que dans certains lacs & dans de certaines rivieres, les carpes parviennent jufqu'à la grandeur de trois coudées. M. *Darci*, ci-devant Contrôleur de la maiſon de S. A. S. Monſeigneur le Prince de Condé, nous a dit avoir vu en 1733 ſur la table de S. A. S. Monſeigneur le Prince de Conti, à Offenbourg, une carpe du Rhin qui avoit trois pieds & demi de long entre œil & bat; elle peſoit quarante-cinq livres. La carpe ſe nourrit d'herbes & d'inſectes qu'elle trouve dans les eaux. Il ſemble que l'étang ſoit deſtiné pour la carpe, tant elle y réuſſit bien.

On a lieu d'obſerver ici que la Nature pourvoit d'autant plus à la reproduction, qu'il y a plus de cauſes de deſtruction. La carpe femelle contient une quantité d'œufs prodigieuſe, qui, quoique paroiſſant innombrable, a été cependant ſoumiſe au calcul. M. *Petit*, en ayant peſé une certaine quantité dans une balance très-exacte, & les ayant nombrés, a jugé enſuite, par voie de comparaiſon, qu'une carpe de grandeur moyenne donne trois cens quarante-deux mille cent quarante-quatre œufs ou environ. Quelle eſpérance de multiplication! mais de ce nombre combien peu viennent à bien? La plupart de ces germes ou des embrions naiſſans, deviennent la proie & la nourriture des autres poiſſons.

Les carpes fraient dans les mois de Mai & d'Août: elles ne ſont pas alors ſi bonnes à manger, parce qu'elles ſont maigres & inſipides, comme il arrive à preſque tous les autres poiſſons. La carpe eſt dans ſa grande bonté dans les mois de Février, Mars & Avril.

Les carpes d'étang ſont ordinairement moins eſtimées que celles des rivieres; mais il y en a où elles ſont excellentes: tel eſt celui de Camiere, près de Boulogne-ſur-mer, qui eſt fameux pour la multitude, la groſſeur & la délicateſſe des carpes qu'on y pêche, & dont les belles ſe vendent 24 à 30 livres. On pêche dans quelques rivieres des carpes, qui pour l'extérieur ſont en tout ſemblables aux autres; mais dont la chair eſt ferme, graſſe, excellente, rougeâtre preſque comme celle du ſaumon: ce qui les a fait nommer *carpes ſaumonées*. Quelque bonnes que ſoient nos carpes, elles ne ſont pas ſi délicates que celles qu'on pêche dans le Wang-Ho, près du Patle-Cheu en Chine. Les Mandarins de la province en font tranſporter un grand nombre

à Pekin pendant l'hiver, pour l'Empereur & les Grands de la Cour. Les carpes de la Saône, de la Seine, de la Loire, du Rhin ſont très-eſtimées, ſur-tout ces dernieres, parce que l'eau de ce fleuve eſt plus pure & plus rapide. La carpe eſt un bon aliment; elle ſe digere facilement, & convient à tous les tempéramens, excepté aux perſonnes ſujettes à la goutte : on a des obſervations que ſon uſage en réveille les accès. La laitance de ce poiſſon eſt, comme l'on ſait, un mets délicat, & qui fournit une nourriture ſi ſubſtantielle, qu'on a vu des éthiques guéris par l'uſage de ces laitances. Tout le monde connoît auſſi la bonté exquiſe des langues de carpe & la délicateſſe du palais de ce poiſſon. Comme le fiel que fournit la carpe eſt un peu âcre, cependant tempéré, il eſt propre à déterger & à empêcher les taies de ſe former dans les yeux.

Quoique l'eau paroiſſe le ſeul élément du poiſſon, la carpe peut cependant vivre long-temps dans l'air : cela eſt prouvé par la maniere dont on engraiſſe les carpes en Hollande & en Angleterre. On les ſuſpend à la cave, ou dans quelqu'autre lieu frais; dans un petit filet ſur de la mouſſe humide, enſorte que la tête de la carpe ſorte hors du filet, de cette maniere, on les garde aſſez long-tems en vie pour les engraiſſer, en les nourriſſant avec de la mie de pain & du lait.

Nous décrirons au mot POISSON, une autre maniere d'engraiſſer le poiſſon par la caſtration. *Voyez* POISSON.

La carpe ſe pêche de pluſieurs manieres, à l'hameçon ou au filet, mais très-aiſément dans la plupart des étangs, parce qu'on les met à ſec. Dans les étangs qui ne peuvent être mis à ſec, elles ſont aſſez difficiles à pêcher; car c'eſt un des poiſſons les plus fins & les plus méfians. Lorſqu'il ſent l'approche du filet, il plonge la tête dans la bourbe, & laiſſe gliſſer le filet ſur la queue, qui ploie à volonté; il reſte ainſi tranquille, juſqu'à ce qu'il n'entende plus de mouvement, ainſi, la vraie maniere de le pêcher dans les canaux, eſt de promener le filet ſans bruit & avec une extrême lenteur.

CARPE PIQUANTE ou A AIGUILLONS. On nomme ce poiſſon *pigo* dans le Milanois. *Voyez* PIGO.

CARPOBALSAME. *Voyez au mot* BAUME DE JUDÉE.

CARPOLITES, On donne ce nom à des fruits pétrifiés, tels que les noix, le gland, les ſiliques, les fruits en cône de pin, les châtaignes, &c. Quelquefois auſſi l'imagination fait donner ce nom à des

pierres charriées par des fleuves, & qui ont pris accidentellement la figure extérieure des fruits ; alors ce sont des *carpomorphytes.*

CARRELET, *quadratulus.* Poisson de mer fort plat, taillé en losange comme le turbot, blanc d'un côté, grisâtre de l'autre, avec de petites taches rouges. Quand ce poisson grandit, il prend le nom de *plie.* Voyez ce mot.

CARRET. Espece de tortue qui fournit l'écaille des tabatieres. *Voyez à l'article* TORTUE.

CARRIERE. Nom donné à un lieu creusé en terre, d'où l'on tire la pierre pour bâtir, ou par un puits en pleine campagne, comme aux environs de Paris, ou de plein-pied le long de la côte d'une montagne, comme à Saint-Leu & autres endroits : on dit *perriere* ou *pierriere* en quelques lieux. Les carrieres d'où l'on tire le marbre, se nomment *marbrieres ;* celles d'ardoise, *ardoisieres ;* celles de plâtre, *plâtrieres*, &c. On détache la pierre dans les carrieres, avec des coins, des marteaux, des leviers, des pics, quelquefois avec des tarieres & la poudre à canon, selon la résistance des masses, la nature de la pierre, & le parallélisme des bancs ou l'inégalité du rocher. Les bancs de pierre à bâtir des environs de Paris, sont composés de coquilles en couches horizontales, & ont depuis huit jusqu'à dix-huit & vingt pouces d'épaisseur, &c. On connoît des carrieres qui sont d'une étendue très-considérable, celle de Mastricht, par exemple, où l'on dit que cinquante mille personnes peuvent se réfugier, & qui est soutenue par plus de mille piliers, qui ont vingt ou vingt-quatre pieds de hauteur ; l'épaisseur de terre ou de rocher qui est au-dessus, est de plus de vingt-cinq brasses : il y a dans plusieurs endroits de cette carriere, de l'eau & de petits étangs où l'on peut abreuver du bétail, &c. Voyez *Transactions Philosophiques, abr. vol. II, p. 463.* Les mines de sel de Pologne forment des excavations encore plus grandes que celle-ci. Les grottes de la Thébaïde sont de vraies carrieres, qui occupent un terrain de dix à quinze lieues : elles sont creusées dans la montagne du Levant du Nil. Il y a ordinairement de vastes carrieres auprès de toutes les grandes villes ; mais un tel détail seroit ici déplacé : d'ailleurs, les ouvrages des hommes, quelque grands qu'ils puissent être, ne tiendront jamais qu'une bien petite place dans l'histoire de la nature. Il faut avoir pour principe dans les bâtimens, de poser les pierres sur leur lit, c'est-à-dire, dans la même situation qu'elles se sont trouvées placées dans

la carriere, parce que dans cette ſituation, elles portent ſinon de plus grands fardeaux, elles s'éclatent & ſe délitent moins; en un mot, elles durent plus long-temps. Plus la pierre eſt dure & pleine, meilleure elle eſt; elle réſiſte davantage à l'air, à l'humidité & à la gelée : en général, il faut qu'une pierre ait jeté toute ſon eau de carriere, avant de l'employer.

M. *le Royer de la Sauvagere*, Ingénieur en chef, & de l'Académie des Belles-Lettres de la Rochelle, Seigneur de la Terre des Places en Touraine, près Chinon, atteſte qu'auprès de ſon Château, une partie du ſol s'eſt métamorphoſée deux fois en un lit de pierre tendre, dans l'eſpace de quatre-vingts ans : il a été témoin lui-même de ce changement; tous ſes vaſſaux & ſes voiſins l'ont vu. Il a bâti avec cette pierre, qui eſt devenue très-dure, étant employée. La petite carriere dont il l'a tirée, recommence à ſe former de nouveau : c'eſt au fond d'une petite piece d'eau qui ſert de décoration au jardin de ſon Château. Le ſol d'une vaſe glutineuſe & poiſſeuſe, ſe métamorphoſe en un banc de pierre blanche de neuf à douze pouces d'épaiſſeur. On aſſure qu'il y renaît des coquilles, qui d'abord ne ſe diſtinguent qu'avec un microſcope, & qui croiſſent avec la pierre. Ces coquilles ſont, dit-on; de différentes eſpeces; il y a des oſtracites, des gryphites, qui ne ſe trouvent dans aucune de nos mers, des cames, des tellines, des cœurs, dont les germes ſe développent inſenſiblement, & s'étendent juſqu'à ſix lignes d'épaiſſeur. On obſerve au fond du ſol, quelques crevaſſes, d'où l'on voit ſourdre quelques veines d'eau, qui charrient la matiere propre à former la pierre & les coquilles. *Avant-Coureur, année 1769, n° 43.*

On conçoit bien le renouvellement de la pierre dans cette carriere, au moyen des eaux qui ſont le véhicule de ces dépôts lapidifiques: mais que des coquilles du genre des huîtres, & de mers éloignées, tirent leur ſemence d'une matiere inorganique, c'eſt rentrer dans le ſyſtême des formes plaſtiques.... Les corps organiques ont évidemment un prototype dans la nature, & les prétendues gryphites ne ſont vraiſemblablement, ou que des noyaux de coquilles, ou des corps accidentellement configurés, qui augmentent de volume par une incruſtation pierreuſe.

CARTAME ou SAFRAN BATARD, *carthamus.* C'eſt une plante que l'on cultive pour la teinture dans quelques Provinces de France, d'Italie & d'Eſpagne. Elle s'éleve environ à la hauteur d'une coudée.

Ses

Ses feuilles alternes embrassent la tige, & sont garnies par leurs bords de petites épines roides. Ses fleurs sont à fleurons fibreux, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de safran foncé, & découpées en lanieres en cinq parties. A ces fleurs, nommées dans le commerce, safran bâtard ou safran d'Allemagne, *safranum*, succedent de petites graines terminées en pique, blanches, luisantes, & contenant chacune une amande huileuse, d'une saveur d'abord douce, ensuite âcre. Cette graine est appellée par quelques-uns, *graine de perroquet*, parce que les perroquets la mangent avec avidité, & s'en engraissent sans être purgés; au lieu que c'est un purgatif pour les hommes. On fait peu d'usage de cette graine en Médecine. Lorsqu'on s'en sert pour inciser les humeurs visqueuses, on la joint à des remedes stomachiques. La fleur est employée en teinture pour donner aux étoffes de soie les belles nuances de couleur de cerise, de ponceau & de couleur de rose. Les Plumassiers s'en servent aussi. On retire des étamines de ce safran bâtard, un beau rouge, dont les dames font usage pour imiter ce bel incarnat naturel qui manque quelquefois à leur visage : on appelle cette poudre, *rouge* ou *vermillon d'Espagne* & de *Portugal*, ou *laque de cartame.*

CARTE GÉOGRAPHIQUE. Coquillage univalve, orné d'une traînée & de points blancs, qui donnent l'idée des lacs du Globe-Terrestre : c'est une *porcelaine.* Voyez ce mot.

CARTILAGE, *cartilago.* C'est une des parties solides du corps de l'animal, blanche, polie, uniforme, flexible & élastique, moins compacte qu'un os, mais plus dure qu'aucune autre partie. Les cartilages paroissent être à-peu-près de même nature que les os, qui ont été *cartilages.* Voyez à l'article *Os*, & à la suite de l'histoire de l'*Homme.* L'usage des cartilages est d'empêcher les os de s'offenser ou de se blesser par un froissement continuel, de les joindre l'un à l'autre par synchondrose, de contribuer à la conformation de certaines parties, comme le nez, les oreilles, la trachée, les paupieres, &c.

CARVI, *carvi officinarum.* C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, rameuses, nouées, quarrées & vides. Ses feuilles naissent comme par paires le long d'une côte, & découpées menu. Les fleurs qui sont blanches, disposées en lis, naissent sur des ombelles, soutenues aux sommets de la plante : à ces fleurs, de peu de durée, succedent des graines longuettes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, ornées de trois cannelures, d'un vert obscur, d'une odeur

de fenouil, d'une ſaveur d'anis, de cumin & de panais. Cette graine eſt une des quatre grandes ſemences chaudes: elle entre dans la compoſition du roſſolis ou eau de ſept graines. On en tire par la diſtillation une huile eſſentielle, âcre & fort pénétrante, qui diſſoute dans de bon eſprit de vin, & injectée dans l'oreille, eſt excellente pour la ſurdité. Le carvi eſt en général un puiſſant carminatif, qui vient abondamment dans le Languedoc & la Provence. On prétend qu'elle a été nommée *carvi*, de *Carie*, qui eſt un pays de l'Aſie mineure, où les Anciens la trouverent.

CARYOPHILLOIDES. Pétrifications communément calcaires, d'une forme ſouvent conique, ſtriées, & cellulaires: il y en a qui reſſemblent un peu à des clous de girofle, & qui ont au-deſſus une eſpece d'étoile, ou la forme d'une fleur en cloche, & pentagone. Quelques Naturaliſtes ont ſuppoſé que ces dernieres étoient des articulations de quelques eſpeces d'étoiles de mer arboreſcentes. Dans ce cas, elles ſeroient du même genre que les *trochites* (Voyez ces mots.). D'autres les rapportent aux corallines étoilées: ce ſeroit également l'ouvrage d'une ſorte de polypier. *Voyez Ellis, Eſſai ſur l'Hiſtoire Naturelle des Corallines.*

Il eſt certain que l'analogue marin, qui s'y rapporte exactement, n'eſt pas encore connu. M. *Bertrand* (*Dictionnaire oryctolog.*) croit que ce ſont les extrémités d'une ſorte de coralline articulée du genre des zoophytes marins, dont le fond de quelques mers eſt tapiſſé. M. *Guettard* décrit pluſieurs eſpeces ou variétés de caryophilloïdes, qu'il range en trois ſections; ſavoir, 1°. les caryophilloïdes ſimples, ou qui ne jetent point de branches; 2°. ceux qui ſe grouppent; 3°. & ceux qui ſe ramifient. Les caryophilloïdes ont pour caractere diſtinctif, ſelon cet Obſervateur, des étoiles rondes qui terminent chaque tuyau. Les étoiles ſont plus ou moins concaves, & compoſées de pluſieurs rayons ou lames, pour l'ordinaire alternativement longues & courtes. Conſultez le deuxieme volume des *Mémoires ſur différentes parties des Arts & Sciences, page 110 & 384.*

CASCADE. *Voyez* CATARACTE.

CASCARILLE ou CHACRELLE ou CASCALOTE, *caſcarilla.* C'eſt une écorce également connue des Naturaliſtes ſous les noms de *quinquina aromatique* & d'*écorce Eleutérienne.* C'eſt une premiere écorce roulée & groſſe comme celle de la cannelle, de la groſſeur & longueur de l'index,

cendrée extérieurement, couleur de rouille de fer en dedans, d'un goût amer, & d'une odeur aromatique agréable quand on la brûle. On nous l'apporte du Paraguay. Quelques personnes en mêlent dans le tabac à fumer, pour corriger sa mauvaise odeur. Si l'on en met trop, elle enivre plus que ne fait le tabac. On en fait usage en poudre, en essence, en extrait & en infusion. Elle est fébrifuge ; on peut la substituer, en temps de disette, au quinquina & au simarouba. Elle est très-bonne pour arrêter le vomissement & les lochies trop abondantes. On en brûle quelquefois dans les appartemens pour fumiger. M. *Boulduc* dit que la cascarille donne par l'esprit de vin plus d'extrait résineux qu'aucun végétal connu, & qu'elle a cet avantage sur le quinquina, d'agir autant en plus petite dose, sans avoir besoin d'être continuée si long-temps. Le même Auteur dit qu'elle fit si bien dans les dyssenteries de 1709, que l'ipécacuanha y perdit sa réputation. L'arbrisseau qui donne la cascarille, porte de petites feuilles & des fleurs jaunes ; il croît plus lentement que le chêne : c'est une des substances les moins corrosives, employées dans la teinture qui fait le plus beau noir possible : il est néanmoins si pénétrant, que les chiffons les moins propres à une belle teinture, deviennent d'un beau noir sans apprêt. Les habitans de la Californie ont appris aux Espagnols du Mexique, l'art de tirer le beau noir de ce végétal, & de l'appliquer d'une maniere durable sur les étoffes.

CASCAVEL ou CASCABEL. *Voyez* BOICININGUA.

CASOAR ou CASUEL, *casuarius aut casoris.* Genre d'oiseau des Indes, appellé aussi *émeu* ou *émé* par les Naturels du pays. Cet oiseau, qui est des plus grands, est remarquable par des singularités qui lui sont particulieres.

On n'avoit point vu de casoar en Europe avant l'an 1597, & aucun Auteur n'en avoit fait mention. Les Hollandois, au retour de leur premier voyage aux Indes, en rapporterent un qui leur avoit été donné comme une chose rare, par un Prince de l'Isle de Java. Le Gouverneur de Madagascar en acheta un des Marchands qui retournoient des Indes, & il l'envoya à la Ménagerie de Versailles en 1671. Cet oiseau y vécut quatre ans. Sa description est dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, Tome III, Partie 2.*

Le midi de la partie orientale de l'Asie paroît être le vrai climat du casoar ; son domaine commence, pour ainsi dire, dit M. *de Buffon*, où finit celui de l'autruche, qui n'a jamais dépassé le Gange ; au lieu que

celui-ci ſe trouve dans les Iſles Moluques, dans celles de Banda, de Java, de Sumatra & dans les parties correſpondantes du Continent.

On voit au Cabinet du Roi un caſoar haut de plus de cinq pieds: ſa tête eſt garnie de plumes, & porte une crête en forme de caſque, de couleur rougeâtre; & cette crête n'eſt qu'une portion du crâne.

Le caſoar que nous avons vu à Paris en 1765, étoit haut de quatre pieds: on nous aſſura qu'il n'avoit pas encore un an. Sa tête eſt petite, eu égard à ſa taille. Sa crête eſt une ſorte de corne de couleur obſcure; ſon bec long de cinq pouces, & la partie ſupérieure arquée; ſon regard eſt vif, ſes yeux ſont grands, ainſi que ſes oreilles; l'iris des yeux eſt d'un jaune de topaſe, & la cornée ſinguliérement petite relativement au globe de l'œil, ce qui donne à l'animal un regard également farouche & extraordinaire; la paupiere inférieure eſt la plus grande, & celle du deſſus eſt garnie dans ſa partie moyenne d'un rang de petits poils noirs, lequel s'arrondit au-deſſus de l'œil en forme de ſourcil, & forme au caſoar une ſorte de phyſionomie que la grande ouverture du bec acheve de rendre menaçante. Cet oiſeau a ſous le menton deux appendices charnus & d'un rouge bleuâtre. Le caſoar a, ainſi que l'autruche, un eſpace calleux & nud ſur le ſternum, à l'endroit où porte le poids du corps, lorſque l'oiſeau eſt couché; & cette partie eſt même plus ſaillante & plus relevée dans le caſoar que dans l'autruche; mais on prétend que les plumes voiſines qui ſont longues, recouvrent quelquefois cette partie. Cet oiſeau eſt ſur-tout ſingulier par ſes plumes, que l'on prendroit au premier coup d'œil pour du poil de ſanglier; elles ont deux longues tiges qui ſortent d'un même tuyau fort court, attaché à la peau: les barbes en ſont dures, pointues, clair-ſemées, noires, luiſantes, & paroiſſent, comme nous venons de le dire, plus ſemblables à du crin qu'à des plumes. Les plumes de la tête & de la gorge ſont ſi clair-ſemées, que la peau qui eſt d'un bleu changeant ſe voit à découvert.

On remarque à l'endroit des aîles cinq piquans courbés en arc ſuivant la figure du corps. Ces piquans, aſſez ſemblables à ceux du porc-épic, ſont de longueurs différentes, dans la même diſpoſition & la même proportion que nos cinq doigts de la main: ils ſont d'un noir luiſant. L'animal peut les redreſſer à volonté; auſſi s'en ſert-il comme de défenſe quand on veut le chaſſer. Cet oiſeau en qui l'on diſtingue peu ou point d'aîles proprement dites, ne vole point, mais eſt fort vîte à la courſe. Ses pattes ſont d'une groſſeur extrême, & ont uniquement trois doigts

devant à chaque pied, armés d'ergots très-forts, droits & pointus. Quelques-uns prétendent que le casoar se sert aussi de ses pieds pour sa défense, rue & frappe par derriere comme un cheval; d'autres assurent qu'il s'élance en avant contre celui qui l'attaque, & le renverse avec ses pieds, ou qu'il se porte obliquement sur son adversaire & qu'il le frappe en ruant. Son allure, dit M. *de Buffon*, est bisarre; il semble qu'il rue de derriere, faisant en même temps un demi-saut en avant; mais malgré la mauvaise grace de sa démarche, on prétend qu'il court plus vîte que les meilleurs coureurs. La vitesse est tellement l'attribut des oiseaux, que les plus pesans de cette famille sont encore plus légers à la course que les plus légers d'entre les animaux terrestres. La langue du casoar est tellement courte, qu'on ne lui en apperçoit point dans le bec; aussi a-t-il de la difficulté pour boire. Il exhale une odeur désagréable.

On trouve dans le *Dictionnaire Universel* de *Hubner* l'histoire d'un *émeu* des Moluques, qui paroît peu différer du casoar des Indes: il a sur la tête une espece de couronne d'un jaune foncé qui descend jusques sur le bec; il la perd tous les ans avec ses plumes dans le temps de la mue: le cou est garni de deux peaux rouges semblables à celles des coqs d'Inde: ses cuisses sont charnues & couvertes d'une peau écailleuse; les pattes sont grosses, très-fortes & garnies de cinq ergots couverts d'écailles très-dures; il ressemble assez à une autruche; mais ses œufs sont beaucoup plus petits: la coquille en est verdâtre & remplie d'une infinité de tubercules; les habitans du pays s'en nourrissent.

Cet oiseau avale tout ce qui se présente à lui; il rend très-promptement par l'anus ce qu'il a pris, & quelquefois des pommes de la grosseur du poing, aussi entieres qu'il les avoit avalées; & en effet le tube intestinal est si court, que les alimens doivent passer très-vîte, & ceux qui par leur dureté sont capables de quelque résistance, doivent éprouver peu d'altération dans un si petit trajet, sur-tout lorsque les fonctions de l'estomac sont dérangées par quelques maladies. On prétend qu'il rend quelquefois les œufs de poule, dont il est fort friand, tels qu'il les a pris, c'est-à-dire, bien entiers avec la coque, & que les avalant une seconde fois il les digere bien; on prétend aussi que sa graisse est émolliente, maturative & nervale.

CASQUE. Coquillage univalve, que M. d'*Argenville* place parmi les *murex*. Voyez ce mot.

Il y en a dont les levres sont retroussées avec une robe traversée de

haut en bas par des lignes de couleur aurore sur un fond blanc ; d'autres sont comme truités, d'un beau poli, avec une belle clavicule.

CASSAVE ou PAIN DE MADAGASCAR. On le prépare avec la racine d'une espece de ricin appellé *manihot*. Voyez MANIHOT.

CASSE, *cassia nigra*. C'est une silique dure, longue environ d'un pied & demi, cylindrique, d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur, d'une substance ligneuse & mince, couverte d'une pellicule d'abord verdâtre, qui devient ensuite d'un noir châtain, se divisant sous les coups du marteau en deux parties, à l'endroit où elles sont ornées des rainures. L'intérieur est subdivisé en plusieurs petites cellules séparées par des lames ligneuses ; couvertes d'une pulpe moëlleuse, douce, blanchâtre, jaune ensuite, puis noire ; chaque cellule contient une graine jaunâtre, en cœur & applatie. Ce fruit ou bâton de casse n'est jamais seul ; on en compte depuis douze à quinze comme attachés ensemble, & pendans séparément à la branche du *canéficier* par une queue flexible, qui leur permet de s'agiter quand il fait du vent, & de produire, en se heurtant, un bruit plus ou moins considérable. Le choc de ces bâtons les uns contre les autres, les fait tomber.

La casse naît sur un grand arbre qui croît très-promptement en Afrique, en Egypte, dans le Levant, à Alexandrie, & dans tous les pays chauds des Indes orientales ; d'où, suivant les Auteurs de la Matiere Médicale, il a été trasporté en Amérique, notamment dans les Isles des Antilles, dans le Brésil & dans le Mexique.

On distingue aussi deux sortes de casses, l'orientale & l'occidentale. (On en cultive neuf especes ou variétés dans les serres du Jardin du Roi.) La premiere est estimée la meilleure ; mais elle nous parvient rarement. L'écorce de la derniere est plus épaisse, plus rude, plus ridée, & sa moëlle est âcre & désagréable au goût, tant la diversité des climats altere les productions de la Nature. La casse est d'autant meilleure, qu'elle est plus pleine, que sa moëlle est grasse, douce & d'un noir vif. Cette casse, séparée de sa gousse, de sa graine, & passée par un tamis, est appellée *fleur de casse* ou *casse mondée, medulla cassiæ.*

L'arbre qui porte ce fruit, s'appelle *canéficier* ou *cassier*, *cassia fistula.* Il a quelque ressemblance avec notre noyer. Son bois est dur & roussâtre ; ses feuilles ont la figure d'un fer de lance ; ses fleurs sont en rose, d'un vert-jaunâtre : aux Isles de l'Amérique, il fleurit en Avril & Mai. On appelle *canefice, caneficium*, les bâtons de casse encore jaunes, tendres

& verdâtres. Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avoient l'art de confire cette caſſe encore verte, & de la rendre délicieuſe au goût même des Européens. Soit que cette Nation ait emporté avec elle ſon ſecret, ou que le ſol ait dépéri (ce qui doit influer ſur les végétaux), il eſt certain qu'on n'en prépare guere aujourd'hui. La caſſe confite eſt propre à lâcher le ventre. En général la caſſe eſt un purgatif très-doux, qui n'eſt point venteux lorſqu'elle eſt bien préparée : communément on confit cette pulpe avec du ſucre ou du ſirop de violette, & on l'aromatiſe avec l'eau de fleurs d'orange. La caſſe mondée appliquée à l'extérieur, eſt très-utile dans l'inflammation du foie & dans la goutte.

CASSE AROMATIQUE. Les Anciens ont donné ce nom, & celui de *caſſe ſyrinx*, à notre *cannelle*. Voyez ce mot.

CASSE EN BATON. C'eſt le fruit du caſſier. *Voyez* CASSE.

CASSE DU BRÉSIL, *caſſia fiſtula Braſiliana.* C'eſt une gouſſe plus applatie, inégale & plus dure que celle de la caſſe d'Egypte, & plus groſſe. Elle eſt longue d'environ deux pieds, épaiſſe de cinq doigts, un peu courbée; ſa pulpe eſt amere, déſagréable & très-purgative. On trouve quelquefois de ces gouſſes dans les boutiques des Parfumeurs, & dans les cabinets des Curieux. Il paroît que cette eſpece de caſſe, différente des précédentes, étoit naturelle au Bréſil, & n'y a point été tranſportée des pays Orientaux. L'arbre qui la porte eſt fort grand & fort beau; le tronc en eſt droit, liſſe, d'un blanc cendré ; ſes fleurs ſont diſpoſées en maniere d'épi, & de couleur incarnat.

CASSE EN BOIS, *caſſia lignea.* On donne ce nom à une écorce roulée en tuyau, dépouillée de ſa pellicule extérieure, d'un jaune rougeâtre, & qui reſſemble beaucoup à la cannelle, mais dont on la diſtingue cependant, par ſon odeur aromatique plus foible, & par une glutinoſité qu'on lui trouve en la mâchant. On appelle l'arbre qui la donne, *canella Malabarica*, & *Javenſis*, parce qu'il naît dans le Malabar & à Java : il croît auſſi dans les îles Philippines. Cette écorce eſt alexitere, ſtomachique : on la préfere à la cannelle, lorſqu'il s'agit de reſſerrer. C'eſt un ingrédient de la thériaque.

Quelques Voyageurs aſſurent, mais ſans fondement, que l'arbre qui donne le *caſſia lignea* eſt très-grand; que ſon bois eſt ce que nous appellons *bois d'Inde ;* ſes feuilles, *malabathrum* ou *folium Indum ;* ſon fruit, *piment royal* ou *poivre de la Jamaïque ;* & enfin que la deuxieme écorce de ſes rameaux ou petites branches, eſt le *caſſia lignea. Voyez chacun de*

ces mots. Il est plus vraisemblable de croire que l'arbre du *cassia lignea* est la même espece de plante que celle d'où l'on retire la cannelle de Ceylan ; mais que c'est un cannellier sauvage, ou transplanté & dégénéré. Ne seroit-ce point l'écorce même de vieux cannelliers ?

On croit que le *cassia lignea* est l'*écorce aromatique* que les Juifs faisoient entrer dans la composition de leur huile sainte.

CASSE GIROFLÉE, *cortex caryophyllatus, aut cassia caryophyllata.* C'est une écorce comme celle de la cascarille, mais beaucoup plus mince, ayant un goût de cloux de girofle vif & âcre. L'arbre, dont on la retire, s'appelle *caninga :* il est commun dans l'île de Cuba, & dans les contrées méridionales de la Guyane. *Lémeri* en parle sous le nom de *cannelle giroflée. Voyez* CANNELLE GIROFLÉE.

CASSE-LUNETTE. *Voyez* BLUET.

CASSENOLES. *Voyez à l'article* NOIX DE GALLES.

CASSE-NOISETTE, *caryocatactes.* Cet oiseau qui est le *pica-nucifraga, aut picus cinereus, sitta*, des Ornithologistes, a été commun aux environs de Soissons & de Fontainebleau en 1753 : on le regarde comme une espece de *torchepot* ou de gros *grimpereau :* voyez *ce dernier mot.* Il a un pied de long depuis l'extrémité jusqu'au bout des pattes ou des aîles. L'envergure est d'environ un pied neuf pouces ; le bec a près de deux pouces ; la partie supérieure est plus longue & sans pointe ; la langue courte & fourchue ; l'iris des yeux couleur de noisette ; les narines rondes & velues ; la gorge & la poitrine d'un rouge pâle ; le dessous du ventre couvert de quelques plumes rouges, dont les pointes sont blanchâtres ; les dards de chacune des longues plumes sont noirs, la queue a près de cinq pouces de longueur. Le cassenoisette a les jambes courtes : elles sont, ainsi que les pattes, de couleur de chair foncée ; ses griffes sont grandes & courbées. Cet oiseau n'est pas par-tout de la même grandeur ni de la même couleur. Cette description convient assez à une sorte de *casse-noix* qui est le *merle de rocher.* Le *casse-noisette* fait son nid dans le creux des arbres, & en rétrécit l'entrée avec de l'argile, en ne laissant qu'un petit trou pour entrer ou pour sortir. Il se nourrit non-seulement d'insectes, mais aussi de noisette. Rien d'aussi curieux que de lui en voir manger une. Après l'avoir tirée de son magasin, & l'avoir bien enfoncée dans une fente, il se tient de bout au-dessus, la tête penchée en bas ; puis, avec une adresse singuliere, il frappe la noisette avec son bec de toute sa force ;

moyennant

moyennant quoi, il l'ouvre & en mange l'amande. Voilà pourquoi on l'appelle auſſi *enucleator*.

CASSE-NOIX. *Voyez* MERLE DE ROCHER ou DE MONTAGNE.

CASSE PUANTE ou CASSIER PUANT, *pajomirioba*, *caſſia Americana fœtida*, *foliis oblongis glabris*. Au Bréſil on a donne ce nom à un petit arbriſſeau légumineux, dont il y a de deux eſpeces. La premiere croît ſans culture, & pouſſe de ſa racine, qui eſt groſſe & longue, des tiges hautes de trois pieds, verdâtres, noueuſes, ligneuſes, ſe diviſant en beaucoup de rameaux qui portent chacun huit à neuf feuilles rangées par paires, fort purgatives, & d'un goût très-déſagréable. Ses fleurs naiſſent à l'extrémité des rameaux, & reſſemblent beaucoup à celles du canéficier. A ces fleurs ſuccedent de petites ſiliques longues de cinq à ſix pouces, un peu aplaties & courbées, devenant brunâtres en rougiſſant. La deuxieme eſpece croît également le long des rivages, & n'en differe que par ſes feuilles, qui ſont plus étroites du côté de la queue, & plus obtuſes à leurs extrémités. Ces feuilles ont une propriété curieuſe, elles ſe recueillent & & s'agglomerent le ſoir dès que le ſoleil eſt couché comme ſi elles éprouvoient une ſorte de ſommeil; le matin leur réveil s'annonce par l'épanouiſſement. L'une & l'autre eſpece fleuriſſent toute l'année: leurs feuilles ſont purgatives; les ſemences infuſées dans le vinaigre ſont bonnes à guérir la gratelle: la racine eſt alexipharmaque.

CASSIDE DES JARDINIERS. *Voyez* ACACIA.

CASSIDE, *caſſida*. Genre d'inſecte coléoptere très-aiſé à reconnoître. Son corcelet, qui eſt grand, a les rebords alongés antérieurement, de maniere à couvrir la tête de l'inſecte comme ſous un caſque: ſes antennes ſont plus groſſes vers le bout & à gros articles: rien de plus ſingulier que la larve de la caſſide. Leur corps eſt large, court, applati, bordé ſur les côtés d'appendices épineuſes & branchues. Leur queue ſe recourbe, dit M. *Geoffroy*, en-deſſus de leur corps, & ſe termine en deux fourchons, à la baſe deſquels ſe trouve l'anus. Par ce moyen les excrémens que rend l'inſecte, reſtent ſoutenus ſur cette eſpece de fourche, où ils s'amaſſent & forment comme un paraſol qui met ſon corps à l'abri.

La caſſide differe du bouclier, parce qu'elle a quatre articulations aux tarſes, au lieu que le bouclier en a cinq.

On rencontre ſouvent ces inſectes ſur les chardons & les plantes verticillées. La chryſalide qui ſuccede à cette larve eſt encore ornée dans

ſon contour d'appendices épineuſes & comme feuillées, & en-devant d'une eſpece de bandelette ou corſelet terminé en arc de cercle, & chargé de pareilles pointes. On diroit un écuſſon d'armoiries couronné. Cette ſinguliere nymphe qu'on prendroit à peine pour un animal, eſt d'un vert pâle. L'inſecte parfait dépoſe ſes œufs ſur les feuilles de l'aunée des prés. *Hiſtoire des inſectes des environs de Paris.* Vol. I. pag. 310. Voyez *Teignes des chardons.*

CASSIER. *Voyez* CASSE.

CASSINE ou APALACHINE. *Voyez* THÉ DES APALACHES.

CASSIQUE, *caſſicus.* Cet oiſeau de la groſſeur d'un merle, a le bec couleur de ſoufre ; on en diſtingue de deux eſpeces, le rouge qui a le croupion & la queue rouges, & le jaune qui a ces mêmes parties jaunes ; tous deux ont le reſte du corps noir. On les trouve au Bréſil, à Cayenne ; ils font des petits trois fois l'année. Leurs nids ſont conſtruits de feuilles de chiendent ſéchées & entrelacées de crin ; ils ſont bruns, ayant la figure d'une cucurbite étroite, ſurmontée de ſon alambic. Leur longueur eſt d'un pied & demi, & leur hauteur de douze pouces : ils ſont attachés par une de leurs extrémités, au bout des plus petites branches ; on voit quelquefois ſur un ſeul arbre, principalement ſur ceux qui avoiſinent les maiſons, plus de quatre cents de ces nids.

CASSIS ou CASSIER DES POITEVINS. C'eſt une eſpece de groſeiller à fruit noir. Quelques-uns l'appellent très-improprement *poivrier.* La dénomination de *caſſier* eſt équivoque ; celle de *caſſis* ne méritoit guere de faire fortune. On devroit nommer cet arbriſſeau *groſeiller noir*, puiſque c'eſt le *ribes fructu nigro, folio olente*, des Botaniſtes. Ses fleurs ſont de la même ſtructure que celles du groſeiller ordinaire ; mais elles ont une odeur forte, ſtupéfiante, ainſi que ſes feuilles, qui ſont aſſez ſemblables à celles de la vigne. Ses fruits ſont noirs & conſervent une ſaveur acide, même dans leur parfaite maturité. Les propriétés du *caſſis*, feuilles, fruits, écorce, ont été beaucoup célébrées pendant un certain temps. On l'eſtimoit utile pour l'hydropiſie, la pierre, la morſure des viperes & la rage. En 1712, il parut à Bourdeaux un Traité intitulé : *Propriétés admirables du caſſis*, où il eſt préſenté comme une panacée univerſelle. Ce remede ſi vanté, n'ayant point été ſuivi des merveilleux effets qu'on lui attribuoit, eſt tombé dans l'oubli. C'eſt ainſi que le diſcrédit ſuccede à l'enthouſiaſme. On éleve ce petit arbuſte dans les jardins. Il croît communément dans le Poitou & la Touraine ; il n'eſt

pas rare aux environs de Montmorency près de Paris, où les Auteurs de la Matiere Médicale disent qu'on en fait usage contre la morsure des viperes & des animaux enragés. Ce cassis est commun aussi le long des ruisseaux dans la basse Allemagne. La principale vertu de ses feuilles prises en théïforme consiste à être apéritive & diurétique. On fait avec son fruit un ratafiat qui passe pour être un restaurant & bon contre les indigestions. La gelée de cassis est très-efficace dans les maux de gorge inflammatoires.

CASSONADE. Nom donné à une espece de sucre que les Portugais du Brésil ont les premiers apporté en France; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appelloient *casses*, on lui a donné le nom de *cassonade :* voyez son article à la suite du mot *Canne à sucre*.

CASSUMUNIAR ou CASMINAR, *rysagon*. C'est une racine que les Anglois nous apportent des Indes Orientales, & dont on ignore l'origine, c'est-à-dire la plante à qui elle appartient : elle est tubéreuse, géniculée & grosse comme le galanga; grisâtre extérieurement, & jaunâtre dans l'intérieur; d'un goût un peu âcre, amer, aromatique, & d'une odeur agréable. Les Indiens & les Médecins Anglois vantent fort les vertus du *cassumuniar :* on prétend que cette racine est un correctif du quinquina : elle affermit les nerfs, excite & rétablit les esprits animaux, & fortifie l'estomac : elle est aussi carminative.

CASTAGNEUX ou ZOUCHET, ou PLONGEON PETIT DE RIVIERE, *mergus minimus fluviatilis*. Cet oiseau aquatique est un petit plongeon d'eau douce : il marche difficilement sur la terre, parce que ses cuisses semblent être placées dans le ventre, & que les jambes sont dirigées en arriere. Il est de la grosseur d'une cercelle : ses aîles sont petites; n'a ni queue, ni croupion. Ses plumes sont semblables à celles d'un oiseau nouvellement éclos : le ventre est de couleur de lait; le bec arrondi, petit, rougeâtre & plus court que celui de la poule d'eau; ses pieds ne sont pas palmés. Cet oiseau a beaucoup de peine à s'élever hors de l'eau; mais est-il une fois dans l'air, il vole long-temps. Le *castagneux* vit dans l'eau douce & dans l'eau salée : dans la mer, il mange des chevrettes; dans les rivieres, il se nourrit de petites écrevisses & de petits poissons. Il fait son nid contre terre dans les marais, & derriere une motte de terre. Cet oiseau est fort gras en hiver; mais sa chair a un goût sauvage en toutes saisons.

CASTAR. Nom que l'on donne en Perse à l'*hyene*.

CASTINE & ERBUE ou ARBUE, *caſtina*. La caſtine eſt une pierre calcaire, d'un gris blanchâtre, dont on ſe ſert dans les fourneaux où l'on fond la mine de fer, pour abſorber l'acide du ſoufre qui minéraliſe le fer en le rendant aigre & caſſant. Il eſt aſſez difficile de déterminer la nature de la meilleure *caſtine*, chaque mine pouvant exiger un fondant différent. L'*arbue* eſt communément marneuſe & colorée. *Voyez* ARGILE *&* PIERRE CALCAIRE.

CASTOR, *fiber.* Animal quadrupede, amphibie, qui, dans les pays déſerts, ſe réunit en ſociété, & qui alors nous preſente la plus grande induſtrie dans la conſtruction de ſes ouvrages.

Le caſtor a au plus trois ou quatre pieds de longueur, & peſe juſqu'à ſoixante livres. Tout ſon corps, à l'exception de ſa queue, eſt recouvert de poils de deux ſortes, le poil long & le duvet. Le duvet eſt extrêmement fin & ſerré, long d'un pouce, & ſert à conſerver la chaleur de l'animal : le long poil ſert à préſerver le duvet de la boue & de l'humidité. La tête de cet animal paroît preſque quarrée : ſes oreilles ſont rondes & fort courtes, ſes yeux ſont petits. Sa bouche eſt armée en devant de quatre dents inciſives, fortes & tranchantes, deux en haut & deux en bas, comme dans les écureuils, les porcs-épis & les rats. Il a de plus ſeize dents molaires, huit en haut & huit en bas. Ce ſont-là, comme nous le verrons, les ſeuls inſtrumens dont il ſe ſert pour couper des arbres, les abattre & les traîner. Il ſe ſert de ſes pieds de devant comme de mains, avec une adreſſe au moins égale à celle de l'écureuil : les doigts en ſont bien ſéparés, bien diviſés, armés d'ongles longs & pointus ; au lieu que ceux des pieds de derriere ſont réunis entr'eux par une forte membrane : ils lui ſervent de nageoires, & s'élargiſſent comme ceux de l'oie, dont le caſtor a auſſi en partie la démarche ſur terre ; mais il nage très-bien. Comme les pattes de devant de cet animal ſont plus courtes que celles de derriere, il marche toujours la tête baiſſée & le dos arqué. Il a les ſens très-bons, ſur-tout l'odorat très-fin : il ne peut ſupporter ni la mal-propreté, ni les mauvaiſes odeurs. La queue de cet animal eſt ſur-tout très-remarquable & très-appropriée aux uſages qu'il en fait ; elle eſt longue, un peu plate, toute couverte d'écailles, garnie de muſcles vigoureux, & toujours humectée d'huile & de graiſſe qui empêchent l'humidité de pénétrer.

Les caſtors, ſoit mâles, ſoit femelles, portent dans quatre poches placées ſous les inteſtins, une liqueur déſagréable, fluide, mais qui

s'épaissit hors de-là ; c'est ce qu'on nomme le *castoreum*, dont on fait usage en Médecine, comme nous le verrons plus bas. Les parties de la génération du castor ne sont point du tout apparentes en dehors lorsqu'il n'y a point d'érection : les testicules de ces animaux sont renfermés dans leur corps. Ainsi il est bien prouvé que ce ne sont pas les testicules qui contiennent le *castoreum ;* & par conséquent il est faux que le castor arrache ses testicules lorsqu'il est poursuivi par les chasseurs, afin de s'en délivrer en leur abandonnant le *castoreum* qui fait l'objet de leurs poursuites. Il y a lieu de croire que les castors font usage de cette liqueur onctueuse pour se graisser le poil, afin de se garantir de l'humidité. Comme cette substance a une odeur fort exaltée, les chasseurs en frottent les pieges qu'ils tendent aux animaux carnassiers qui font la guerre au castor, comme les *martres*, les *renards*, les *ours*, & sur-tout les *carcajoux*, qui détruisent souvent dans l'hiver les loges des castors pour les y surprendre. *Voyez ces différens mots.*

Quoique cette huile soit d'une très-mauvaise odeur, les femmes des Sauvages en graissent leurs cheveux.

Autant, dit M. *de Buffon*, l'homme s'est élevé au-dessus de l'état de nature, autant les animaux se sont abaissés au-dessous. Soumis & réduits en servitude, ou traités comme des rebelles, & dispersés par la force, leurs sociétés se sont évanouies, leur industrie est devenue stérile, leurs foibles arts ont disparu. Chaque espece a perdu ses qualités générales, & tous n'ont conservé que leurs propriétés individuelles, perfectionnées dans les uns par l'exemple, l'imitation, l'éducation, & dans les autres, par la crainte & par la nécessité où ils sont de veiller continuellement à leur sûreté. Quelles vues, quels desseins, quels projets peuvent avoir des esclaves sans ame, ou des relégués sans puissance ? Ramper ou fuir, & toujours exister d'une maniere solitaire, ne rien édifier, ne rien produire, ne rien transmettre, & toujours languir dans la calamité ; décheoir, se perpétuer sans se multiplier, perdre, en un mot, par la durée, autant & plus qu'ils n'avoient acquis par le temps.

Aussi, continue ce sublime Ecrivain, ne reste-t-il quelque vestige de leur merveilleuse industrie, que dans ces contrées éloignées & désertes, ignorées de l'homme pendant une longue suite de siecles, où chaque espece pouvoit manifester en liberté ses talens naturels, & les perfectionner dans le repos en se réunissant en société durable. Les castors sont peut-être le seul exemple qui subsiste comme un ancien monument

de cette intelligence des brutes, qui, quoique infiniment inférieure par ſon principe à celle de l'homme, ſuppoſe cependant des projets communs & des vues relatives; projets qui, ayant pour baſe la ſociété, & pour objet une digue à conſtruire, une bourgade à élever, une eſpece de république à fonder, ſuppoſent auſſi une maniere quelconque de s'entendre & d'agir de concert.

Un individu pris ſolitairement & au ſortir des mains de la nature, n'eſt qu'un être ſtérile dont l'induſtrie ſe borne au ſimple uſage des ſens. L'homme lui-même, dans l'état de pure nature, dénué de lumieres & de tous les ſecours de la ſociété, ne produit rien & n'édifie rien. Le caſtor ſeul & iſolé, loin d'avoir une ſupériorité marquée ſur les autres animaux, paroît au contraire être au-deſſous de quelques-uns d'entr'eux pour les qualités purement individuelles : ſon génie & ſes talens ne brillent que lorſqu'il eſt réuni en ſociété; encore ces animaux ne ſongent-ils point à bâtir, à moins qu'ils n'habitent dans des terres déſertes, dans un pays libre où il n'y ait que quelques hommes ſauvages en petit nombre, & par leſquels ils ne ſoient pas inquiétés.

Il y a des caſtors en Languedoc, dans les Iſles du Rhône; il y en a en plus grand nombre dans les Provinces du Nord de l'Europe: mais comme toutes ces contrées ſont fréquentées par les hommes, les caſtors y ſont, comme tous les autres animaux, diſperſés, ſolitaires, fugitifs ou cachés dans un terrier. C'eſt ſur-tout en Amérique que l'on a pu obſerver ces ſociétés ſi curieuſes de caſtors. Dans le dernier ſiecle on a trouvé encore de ces animaux cabanés dans la Norwege.

Naturel des Caſtors.

M. *de Buffon* a obſervé le naturel de ces animaux dans un jeune caſtor vivant qu'il conſervoit depuis un an, & qui lui avoit été envoyé du Canada. C'eſt, dit cet Hiſtorien, un animal aſſez doux, aſſez tranquille, aſſez familier, un peu triſte, même un peu plaintif, ſans paſſions violentes, ſans appétits véhémens, ne ſe donnant que peu de mouvement, ne faiſant d'effort pour quoi que ce ſoit, cependant occupé ſérieuſement du deſir de ſa liberté, rongeant de temps en temps les portes de ſa priſon, mais ſans fureur; au reſte, aſſez indifférent, ne s'attachant pas volontiers, ne cherchant point à nuire & aſſez peu à plaire. Il paroît inférieur au chien par les qualités relatives qui pourroient l'approcher de l'homme : il ne ſemble fait ni pour

ſervir, ni pour commander, ni même pour commercer avec une autre eſpece que la ſienne. Son ſens renfermé dans lui-même, ne ſe manifeſte en entier qu'avec ſes ſemblables; ſeul il a peu d'induſtrie perſonnelle, encore moins de ruſe: loin d'attaquer les autres animaux, il ne ſait pas même ſe bien défendre, quoiqu'il morde cruellement lorſqu'on le ſaiſit. Si l'on conſidere donc cet animal dans l'état de ſolitude, il paroîtra remarquable plutôt par des ſingularités de conformation extérieure, que par la ſupériorité apparente de ſes qualités intérieures. En effet, lorſqu'on examine ſon organiſation, on peut le regarder comme faiſant la nuance des quadrupedes aux poiſſons, comme la chauve-ſouris fait celle des quadrupedes aux oiſeaux. C'eſt de ſa conformation bizarre en apparence que le caſtor tire des avantages uniques, & qui le rendent ſupérieur à tous les autres animaux.

Conſtruction de la digue & des cabanes du Caſtor.

C'eſt dans les mois de Juin & de Juillet, que les caſtors commencent à ſe raſſembler pour ſe réunir en ſociété: ils arrivent de pluſieurs côtés vers le bord des eaux, & forment bientôt une troupe de deux ou trois cents. Si ces eaux ſe ſoutiennent toujours à la même hauteur comme celles des lacs, ils ne conſtruiſent point de digue. Si ce ſont des eaux courantes ſujettes à hauſſer & baiſſer, ils conſtruiſent une chauſſée ou une digue qui puiſſe tenir l'eau à un niveau toujours égal. Cette chauſſée a ſouvent quatre-vingts ou cent pieds de longueur, ſur dix à douze pieds d'épaiſſeur à ſa baſe.

Ils choiſiſſent, pour établir leur digue, un endroit de la riviere qui ſoit peu profond. S'il ſe trouve ſur le bord un gros arbre qui puiſſe tomber dans l'eau, ils commencent par l'abattre, pour en faire la piece principale de leur conſtruction. Ils s'aſſeient pluſieurs autour de l'arbre, & ſe mettent à ronger continuellement l'écorce & le bois dont le goût leur eſt fort agréable; car ils préferent l'écorce fraîche & le bois tendre à la plupart des alimens ordinaires. Ils rongent ainſi le pied de l'arbre; & ſans autres inſtrumens que leurs quatre dents inciſives, ils le coupent en aſſez peu de temps, & le font tomber en travers dans la riviere. Lorſque cet arbre, qui quelquefois eſt de la groſſeur d'un homme, eſt renverſé, pluſieurs caſtors entreprennent de ronger les branches & de les couper, afin de faire porter l'arbre par-tout également. Pendant ce

temps d'autres parcourent le bord de la riviere, coupent des morceaux de bois de différentes groſſeurs, les ſcient à la hauteur néceſſaire pour en faire des pieux ; & après les avoir traînés ſur le bord de la riviere, ils les amenent par eau les tenant entre leurs dents. Ils font, par le moyen de ces pieces de bois qu'ils enfoncent dans la terre, & qu'ils entrelacent avec des branches, un pilotis ſerré. Tandis que les uns maintiennent les pieces de bois à peu-près perpendiculaires, d'autres plongent au fond de l'eau, creuſent avec les pieds de devant un trou dans lequel ils font entrer le pieu ; ils entrelacent enſuite ces pieux avec des branches. Pour empêcher l'eau de couler à travers tous ces vides, ils les bouchent avec de la glaiſe, qu'ils gâchent & pétriſſent avec leurs pieds de devant, & qu'ils battent enſuite avec leur queue, qui leur tient lieu de truelle.

La poſition du pilotis eſt bien digne de remarque : les pieux, qui ſont tous de même hauteur, ſont plantés verticalement du côté de la chûte de l'eau ; tout l'ouvrage, au contraire, eſt en talus du côté qui en ſoutient la charge ; enſorte que la chauſſée, qui a douze pieds à ſa baſe, ſe réduit à deux ou trois pieds d'épaiſſeur au ſommet. Elle a donc, non-ſeulement toute la ſolidité néceſſaire, mais encore la forme la plus convenable pour retenir l'eau, l'empêcher de paſſer, en ſoutenir le poids & en rompre les efforts.

A la partie ſupérieure de la chauſſée, ſont deux ou trois ouvertures en pente, qui ſont autant de décharges de ſuperficie, qu'ils élargiſſent ou rétréciſſent, ſuivant que la riviere vient à hauſſer ou baiſſer. Si la force de l'eau ou les chaſſeurs qui courent ſur leur ouvrage, y font par haſard quelque crevaſſe, ils rebouchent bien vîte le trou, viſitent tout l'édifice, réparent & entretiennent tout avec une vigilance parfaite ; mais quand les chaſſeurs les tourmentent trop, ils ne travaillent plus que de nuit, ou même ils abandonnent tout l'ouvrage.

Lorſque les caſtors ont travaillé tous en corps pour édifier le grand ouvrage public, dont l'avantage eſt de maintenir les eaux toujours à la même hauteur, ils travaillent par compagnies pour édifier les habitations particulieres. Ce ſont des cabanes, ou plutôt des eſpeces de maiſonnettes bâties dans l'eau ſur un pilotis plein, tout près du bord de leur étang, avec deux iſſues, l'une pour aller à terre, l'autre pour ſe jeter à l'eau. La forme de ces édifices eſt preſque toujours ovale ou ronde : il y en a depuis quatre juſqu'à cinq & dix pieds de diametre ;

il

il s'en trouve qui ont deux ou trois étages. Les murailles ont deux pieds d'épaiſſeur, & l'édifice eſt terminé en une forme de voûte. Toute cette bâtiſſe eſt impénétrable à l'eau des pluies & aux vents les plus impétueux. Les divers matériaux dont ils font uſage pour ſa conſtruction, ſont des bois, des pierres, des terres ſablonneuſes : les parois ſont revêtues d'une eſpece de ſtuc appliqué, à l'aide de leur queue, avec tant de ſolidité & de propreté, qu'on croiroit y reconnoître l'art humain. Dans chaque cabane eſt un magaſin qu'ils rempliſſent d'écorce d'arbre & de bois tendre, leur aliment ordinaire. Les habitans de chaque cabane y ont tous un droit commun, & ne vont jamais piller leurs voiſins. Les plus petites cabanes contiennent deux, quatre, ſix; & les plus grandes, juſqu'à dix-huit à vingt caſtors, preſque toujours en nombre pair, autant de mâles que de femelles. On a vu quelquefois de ces bourgades de vingt à vingt-cinq cabanes.

Quelque nombreuſe que ſoit cette ſociété née architecte, la paix s'y maintient ſans altération. Amis entr'eux, dit M. *de Buffon*, s'ils ont quelques ennemis au dehors ils ſavent les éviter; ils s'avertiſſent en frappant avec leur queue ſur l'eau, qui retentit au loin dans toutes les voûtes des habitations : chacun prend ſon parti ou de ſe plonger dans le lac, ou de ſe receler dans leurs murs. La fenêtre de leur cabane qui donne ſur l'eau, leur ſert de balcon pour prendre le bain pendant la plus grande partie du jour ; ils s'y tiennent debout, la tête & les parties antérieures du corps élevées, & toutes les parties poſtérieures plongées dans l'eau. Cet élément leur eſt ſi néceſſaire, qu'ils paroiſſent ne pouvoir s'en paſſer. L'habitude qu'ils ont de tenir continuellement leur queue & toutes les parties poſtérieures du corps dans l'eau, paroît avoir changé la nature de leur chair : celle des parties antérieures juſqu'aux reins a la qualité, le goût, la conſiſtance de la chair des animaux de la terre & de l'air ; celle des cuiſſes & de la queue a toutes les qualités de celle du poiſſon ; & l'on peut même conſidérer la queue du caſtor comme une vraie portion de poiſſon attachée au corps d'un quadrupede.

Nous avons vu que c'étoit dans les mois de Juillet & d'Août que les caſtors conſtruiſoient leurs cabanes. Dans le mois de Septembre ils font leur proviſion d'écorce à raiſon du nombre des habitans de chaque cabane. On a obſervé que la proviſion de bois pour dix caſtors, étoit de trente pieds en carré ſur dix de profondeur : ils arrangent ce bois en pile,

de façon qu'ils peuvent en tirer les morceaux à leur choix. Lorſque ces mois de travail ſont paſſés, ils goûtent les douceurs domeſtiques : c'eſt le tems du repos, ou même encore c'eſt la ſaiſon des amours. Il paroît que ces animaux ſont en état d'engendrer dès l'âge d'un an ; ce qui déſigne qu'ils ont pris alors la plus grande partie de leur accroiſſement. Ainſi, dit M. *de Buffon*, la durée de la vie de ces animaux ne peut pas être bien longue, & c'eſt peut-être trop que de l'étendre à quinze ou vingt ans. Quoi qu'il en ſoit, chaque couple dans ce réduit vit content l'un de l'autre ; ils ne ſe quittent guere : s'ils ſortent, c'eſt pour aller chercher des écorces fraîches. Les femelles portent quatre mois ; elles mettent bas à la fin de l'hiver, & produiſent ordinairement deux ou trois petits. Les mâles les quittent à peu-près dans ce temps ; ils vont à la campagne jouir des douceurs & des fruits du printemps : ils reviennent de temps en temps à la cabane, mais ils n'y ſéjournent plus ; les meres y demeurent occupées à alaiter, à élever leurs petits, qui ſont en état de les ſuivre au bout de quelques ſemaines : alors elles vont à leur tour ſe promener, ſe rétablir à l'air, manger du poiſſon, des écreviſſes, des écorces nouvelles & paſſent ainſi l'été ſur les eaux, dans les bois. Ils ne ſe raſſemblent qu'en automne, à moins que les inondations n'aient renverſé leur digue ou détruit leurs cabanes ; car alors ils ſe réuniſſent de bonne heure pour les réparer.

C'eſt principalement dans l'hiver que l'on fait la chaſſe aux caſtors, parce que leur fourrure n'eſt parfaitement bonne que dans cette ſaiſon. On les tue à l'affut ; on leur tend des pieges amorcés avec du bois tendre & frais, ou on attaque leurs cabanes dans le temps des glaces : ils s'enfuient ſous l'eau ; & comme ils ne peuvent pas y reſter très-long-temps, ils viennent pour reſpirer l'air frais à des ouvertures qu'on a pratiquées à la glace, & on les y tue à coups de hache. D'autres rempliſſent ces ouvertures avec de la bourre de l'épi de *typha*, pour n'être pas vus par les caſtors, & alors ils les ſaiſiſſent adroitement par un pied de derriere.

Lorſque les Chaſſeurs, en détruiſant ainſi les cabanes des caſtors, en prennent un trop grand nombre, la ſociété trop affoiblie, dit M. *de Buffon*, ne ſe rétablit plus. Ceux qui ont échappé à la mort ou à la captivité, ſe diſperſent, deviennent fuyards : leur génie, flétri par la crainte, ne s'épanouit plus ; ils s'enfouiſſent eux & tous leurs talens dans un terrier, ne s'occupent plus que des beſoins preſſans, n'exercent

que leurs facultés individuelles, & perdent ſans retour les qualités ſociales que nous venons d'admirer.

Tous les Voyageurs s'accordent à dire qu'outre les caſtors qui vivent en ſociété, on rencontre par-tout dans le même climat des *caſtors ſolitaires*, leſquels rejetés, diſent-ils, par la ſociété pour leurs défauts (ajoutons, & perſécutés par les hommes), vivent dans un boyau ſous terre, comme le blaireau; on leur a même donné le nom de *caſtors terriers*. Ils creuſent ſur le bord des eaux dans un terrain élevé, un terrier qui a quelquefois plus de cent pieds de longueur; ils pratiquent au bas une eſpece de petit étang qui leur ſert à prendre le bain. C'eſt-là qu'ils vivent paiſiblement dans les deux élémens pour leſquels la Nature les a formés. Comme leur terrier va toujours en s'élevant, ils ont la facilité de ſe retirer en-haut à meſure que l'eau s'éleve dans les inondations.

On donne aux caſtors d'Europe le nom de *bievres*: ce ſont tous des caſtors ſolitaires & terriers: on les reconnoît à leur robe, dont le poil eſt rongé ſur le dos par le frottement de la terre; auſſi les fourrures de nos bievres ſont-elles bien moins eſtimées que celles des caſtors qui vivent en ſociété.

L'influence du climat fait varier la couleur des caſtors. Dans les contrées du Nord les plus reculées, ils ſont tout noirs, & ce ſont les plus eſtimés; mais parmi ces caſtors noirs, il s'en trouve quelquefois de tout blancs. A meſure qu'on s'éloigne du Nord, la couleur s'éclaircit & ſe mêle, & même ils approchent de la couleur de paille chez les Illinois & chez les Chaoüanons. On trouve des caſtors en Amérique depuis le trentieme degré de latitude nord, juſqu'au ſoixantieme & au-delà. Le froid paroît favorable à ces animaux, car ils ſont plus communs vers le Nord, & toujours en moindre nombre à meſure qu'on avance vers le Midi; ce que l'on obſerve également dans l'un & l'autre continent: auſſi ſont-ils très-rares en France, en Italie, en Eſpagne.

Les Anciens ont connu le caſtor: il s'en trouvoit aux environs du Pont-Euxin; auſſi l'avoient-ils nommé *canis Ponticus*. Mais les ſociétés des caſtors leur étoient inconnues, apparemment parce que ces animaux n'étoient pas aſſez tranquilles ſur les bords de cette mer habitée de temps immémorial. Dans la religion des Mages, il étoit défendu de les tuer.

Quoique le caſtor ſoit une eſpece d'animal amphibie, & ſe plaiſe

tant dans les eaux , il peut vivre cependant ſur terre & ſans eau : auſſi trouve-t-on quelquefois des caſtors terriers aſſez avant dans les terres. Le jeune caſtor qu'avoit élevé M. *de Buffon*, ne connoiſſoit point l'eau lorſqu'on le lui remit, même il la craignoit & refuſoit d'y entrer; mais l'ayant une fois plongé & retenu d'abord par force dans un baſſin, il ſe trouva ſi bien au bout de quelques minutes, qu'il ne cherchoit point à en ſortir , & que lorſqu'on le laiſſoit libre , il y retournoit très-ſouvent de lui-même.

Avantages que l'on retire du Caſtor.

Les productions utiles que fournit le caſtor , ſont la cauſe de la guerre que l'homme fait à cet animal induſtrieux, innocent & paiſible. Il fournit à la Médecine & aux Arts le *caſtoreum* & ſa fourrure qui eſt d'un ſi grand uſage.

Le *caſtoreum* eſt une ſubſtance ſemblable à un mêlange de cire & de miel , de couleur brune , d'une odeur forte & fétide , d'un goût amer & dégoûtant , que l'on trouve , ainſi que nous l'avons dit , dans des poches ſituées dans les aines du caſtor ; & il y a lieu de penſer que la matiere du *caſtoreum* , en paſſant des premieres poches dans les ſecondes , s'y perfectionne. Le *caſtoreum* eſt diſſoluble dans les menſtrues ſpiritueux , huileux & même aqueux. Lorſqu'il eſt récent , il eſt fluide comme de l'huile ; en vieilliſſant , il brunit & acquiert la conſiſtance du miel. On le fait deſſécher dans les poches même qui le contiennent , à l'ombre ou à la fumée d'une cheminée , pour diſſiper les parties aqueuſes ; & alors il eſt friable , & d'autant plus eſtimé qu'il eſt d'une odeur plus fétide , & d'un goût plus âcre & plus piquant. On trouve dans le Commerce du *caſtoreum* de différens pays , ſur-tout de Pologne , de Ruſſie & des Indes orientales & occidentales : celui qui nous vient de Sibérie , de Pruſſe , de Pologne par la voie de Dantzig , eſt eſtimé meilleur que celui du Canada.

Le *caſtoreum* eſt fort célebre dans la Médecine , tant ancienne que moderne. C'eſt un remede réſolutif , inciſif , propre à lever les obſtructions occaſionnées par des humeurs lentes & viſqueuſes. On l'emploie avec ſuccès , tant pour les hommes que pour les femmes , dans les affections hypocondriaques & hyſtériques ; mais il ne convient pas à toutes ſortes de tempéramens , & il eſt nuiſible aux perſonnes dont les humeurs ſe raréfient facilement.

On dit qu'une éponge trempée dans du vinaigre où l'on a fait dissoudre du castoreum, fait cesser la léthargie & l'assoupissement causé par les vapeurs narcotiques qui s'élevent du charbon, de la biere fermentée, ou des celliers remplis de vin. Rien n'est meilleur contre le tintement d'oreilles, que de mettre un flocon de coton trempé dans du castoreum : enfin il est estimé comme correctif de l'opium.

Lorsque le castoreum est vieux, noir & gâté, il devient un poison mortel, parce qu'étant une matiere animale, il acquiert de l'acrimonie. S'il arrive qu'on en ait pris dans cet état, le remede le plus efficace est d'avaler du beurre & de l'hydromel.

Nous avons déja dit que les femmes des Sauvages du Canada graissent leurs cheveux avec l'huile des poches du castor. On dit aussi que les Sauvages tirent de la queue du castor, une huile dont ils se servent comme de topique pour différens maux.

La fourrure du castor est plus belle & plus fournie que celle de la loutre : elle est composée de deux sortes de poils ; l'un plus court, mais très-touffu, fin comme le duvet, impénétrable à l'eau, & qui revêt immédiatement la peau ; l'autre est plus long, plus ferme, plus rare, & ne sert qu'à garantir celui de dessous. Ce second poil n'a que peu de valeur ; ce n'est que le duvet que l'on emploie à faire des bas, des bonnets : on a même essayé d'en faire des étoffes, mais on les a trouvées sujettes à se durcir comme du feutre. L'usage du poil du castor est presque réduit aux chapeaux & aux fourrures. On emploie pour la fabrique des chapeaux blancs, le poil de dessous le ventre, celui du dos, qui est noir, pour les chapeaux ordinaires, & le poil des flancs, qui est le plus long, à filer pour la fabrique des bas.

Le Commerce des peaux de castor est la plus grande richesse du Canada. Les Sauvages s'en habillent, & les portent en hiver le poil contre la chair. Ce sont ces peaux imbibées de la sueur des Sauvages, que l'on appelle *castors gras*, & que le Chapéliers mêlent avec le poil des autres castors qui n'ont point servi au même usage, & que l'on nomme *castor sec*, afin de donner du liant & du corps à ce dernier.

Les Boisseliers font des cribles avec la peau de castor ; les Bourreliers l'emploient aussi. La chair de cet animal, quoique grasse & délicate, a toujours un goût amer assez désagréable.

On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi, une peau de *castor blanc*.

CASTOREUM. Voyez ci-dessus à l'article *Avantages que l'on retire du castor.*

CASTOR DE MER. C'est la *loutre marine.* Voyez ce mot.

CASTOR & POLLUX. *Voyez* FEU S. ELME.

CASUEL ou ÉMEU. *Voyez* CASOAR.

CATACOUA ou CAKATOE. *Voyez* KAKATOU.

CATAIRE ou HERBE AU CHAT, *nepeta vulgaris.* Cette plante, qu'on trouve aux environs de Paris dans les jardins, sur les bords des grands chemins & dans des endroits humides, a une racine ligneuse & branchue, qui pousse une tige carrée, velue, rameuse, haute de trois pieds, rouge par la base, du reste blanchâtre. Cette tige produit des rameaux qui portent des feuilles semblables à celles de la mélisse, dentelées, pointues, lanugineuses & blanchâtres, d'une odeur de menthe, forte, d'un goût brûlant & âcre. Ses fleurs purpurines ou blanchâtres, & disposées en maniere d'épis, naissent aux sommités des tiges. A la fleur succedent quatre semences ovales. Les chats aiment passionnément cette plante ; ils font mille contorsions en la caressant & se roulant dessus, & ils en mangent. Elle est hystérique, vulnéraire & alexipharmaque : on la prend en infusion théiforme. On fait aussi usage de son eau distillée, dans les maladies hystériques.

CATAPHRACTE, *cataphractus.* Poisson qui se pêche à l'embouchure de l'Elbe & de l'Escaut. Il se nourrit de squilles & de petits poissons. Sa chair douce & délicate, est du goût des habitans de la Nord-Hollande. Le cataphracte est l'*appoge* des Anglois.

CATAPPAS. Espece d'amandier qui croît communément aux Indes Orientales, & sur-tout dans l'Isle de Java. Sa fleur est d'un blanc jaunâtre. Son fruit, verdâtre dans le commencement, contient un noyau oblong, d'une couleur blanche, qui ressemble à une grosse amande. Comme les feuilles du *catappas* sont très-grandes & fournissent beaucoup d'ombrage, les habitans du pays ont soin d'en planter autour de leurs jardins, pour les mettre à couvert des gros vents & des rayons brûlans du soleil. *Encyclopédie.*

CATAPUCE ou ÉPURGE. *Voyez* TITHYMALE.

CATARACTE D'EAU. C'est la chûte ou précipice des eaux d'un fleuve ou d'une riviere, occasionnée, soit par une pente très-brusque, soit par des rochers qui arrêtent le courant ordinaire des eaux, & leur donnent lieu de tomber avec une grande impétuosité. Dans

presque tous les fleuves, dit M. *de Buffon*, la pente va en diminuant jusqu'à leur embouchure, d'une maniere insensible ; ceux dont la pente est très-brusque dans certains endroits, donnent lieu à ce qu'on appelle une *cataracte :* les Anciens donnoient à ces chûtes d'eau le nom de *catadupes*.

Le Rhin, par exemple, a deux cataractes; l'une à Bilefeld, & l'autre auprès de Schaffouse. Le Nil en a plusieurs, & entr'autres deux qui sont très-violentes, & qui tombent de fort haut entre deux montagnes. La riviere Vologda en Moscovie, a aussi deux cataractes auprès de Lagoda. Le Zaire, fleuve de Congo, commence par une forte cataracte qui tombe du haut d'une montagne. Il y a une cataracte à trois lieues d'Albanie, dans la nouvelle Yorck, qui a environ cinquante pieds de hauteur; & de cette chûte d'eau, il s'éleve une brume ou brouillard dans lequel on apperçoit un léger arc-en-ciel, qui change de place à mesure qu'on s'éloigne ou qu'on s'en approche. Mais la cataracte la plus grande, la plus terrible, en un mot la plus fameuse, est celle de la riviere de *Niagara* en Canada. Qu'on se figure une nappe d'eau qui forme une courbe rapide en tombant de cent cinquante-six pieds de hauteur perpendiculaire, comme un torrent prodigieux. Elle a plus d'un quart de lieue de largeur : le brouillard que l'eau occasionne par sa chûte, se voit de cinq lieues, & s'éleve jusqu'aux nues ; il s'y forme un très-bel arc-en-ciel lorsque le soleil donne dessus. *Voyez* ARC-EN-CIEL. Audessous de cette cataracte, l'eau est dans une fluctuation continuelle, & s'éleve par secousses sous une forme d'écume : il y a des tournoiemens d'eau si impétueux, qu'on ne peut y naviguer jusqu'à six milles de distance. *Voyez Transact. Philosoph. arbr. vol. VI. Partie 2. page 119*. La cascade de Terni en Italie, est un de ces ouvrages de la nature qui mérite d'être cité. Elle est connue dans le pays sous le nom de cascade du mont *del Marmore*. Le chemin qui y conduit, est rude & agréable : il faut, dit *Maximilien Misson*, monter des rochers extrêmement difficiles, & quelquefois descendre de cheval, à cause du danger des précipices ; mais, en revanche, on a l'agrément de rencontrer au mois de Février dans ces montagnes, certains endroits où la nature est aussi riante que si c'étoit au mois de Mai. Parvenu au haut des montagnes, l'on rencontre une petite vallée où coule la riviere appellée *Velino* ou *Velinus* de *Virgile*, dont le volume, augmenté des eaux du lac de Luco, donne à cette riviere dans le lieu de sa chûte, à-peu-près la largeur de six

toiſes. La vallée que quitte le Velino, eſt d'une hauteur immenſe, eu égard à la profondeur qui l'attend. Il hâte ſon cours avant de ſe précipiter, à cauſe du penchant ſubit de ſon lit en cet endroit : alors il ſe jette d'une bordure de rochers eſcarpés de la hauteur de trois cents pieds, dans le creux d'un autre rocher contre lequel ſes eaux vont ſe briſer, en formant un bruit qu'on entend à plus d'un mille de diſtance. Il s'éleve du rocher une eſpece de brouillard épais juſqu'à ſix cents pieds de hauteur ; ce qui produit une pluie continuelle dans les environs. Cette eau réduite en vapeurs, forme, au moyen des rayons du ſoleil, une infinité d'arcs-en-ciel, qui ſe multiplient ou qui diſparoiſſent, qui ſe croiſent & qui voltigent, ſelon la rencontre & les divers rejailliſſemens des flots, dont les irrégularités ſont des plus merveilleuſes & des plus horribles ; ſpectacle qui étourdit les oreilles, étonne l'eſprit, & charme la vue tout à la fois.

En général, dans tous les pays où le nombre des hommes n'eſt pas aſſez conſidérable pour former des ſociétés policées, les terrains ſont plus irréguliers, & le lit des fleuves plus étendu, moins égal, & rempli de *cataractes*. Il a fallu des ſiecles pour rendre le Rhône, la Loire & le Rhin navigables. C'eſt en contenant les eaux, en les dirigeant, & eu nettoyant le fond des fleuves, qu'on leur donne un cours aſſuré.

CATÉCHU. C'eſt le cachou. *Voyez ce mot.*

CATÉ INDIEN, ou CATÉ-CAMBI, ou LYCION, ou KAAT, *lycium Indicum.* Eſpece de pâte en tablettes que les Indiens compoſent avec l'extrait tiré des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent *hacchic*, dont le bois eſt dur & porte des feuilles ſemblables à celles de la bruyere : ils mêlent cet extrait avec la farine d'une ſemence menue nommée *nachani*, d'un goût de ſeigle, propre à faire du pain, & avec de la raclure d'un certain bois noir ; ils font ſécher cette pâte à l'ombre. Quelquefois ils la mêlent avec le *cachou* & le *bétel.* Voyez ces mots. Comme ce caté eſt rare en Europe, on lui ſubſtitue l'extrait du *lycium noſtras*, ou bien l'*acacia noſtras ;* on le nomme auſſi *lycium de Cappadoce.* Le caté eſt aſtringent, bon pour la rage, les ophtalmies & les ulceres des gencives.

CAVALLE ou JUMENT. On appelle ainſi la femelle du cheval. *Voyez ce mot.*

CAUCALIS, *caucalis arvenſis echinata magno flore.* Plante qui croît aux lieux incultes. Sa racine eſt petite & blanche ; ſa tige croît à la

hauteur

hauteur d'environ un pied, rameuse & velue. Ses feuilles ont quelque rapport à celles du *daucus*, ou panais sauvage; mais elles sont découpées plus finement, & velues. Les sommets des branches portent des ombelles qui soutiennent de petites fleurs blanches, odorantes, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleurs de lis. Aux fleurs succedent des graines jointes deux à deux, oblongues, hérissées de pointes. On estime le caucalis propre à exciter les regles aux femmes, & contre la gravelle.

CAUCK. Les mineurs Anglois donnent ce nom à une substance qui accompagne les mines, & qui paroît souvent de la nature du tripoli, jaunâtre ou grisâtre, & mammelonnée.

CAVERNE. Nom donné à un réduit obscur & souterrain qui est d'une certaine étendue, lequel se trouve ordinairement dans les montagnes. Les *cavernes* se forment comme les précipices, par l'affaissement des rochers, ou comme les abîmes, par l'action ou du feu, ou de l'eau. On connoît beaucoup de *cavernes :* celle de Saint Patrice en Irlande, n'est pas aussi considérable qu'elle est fameuse; il en est de même de la *Grotte du Chien*, près de Naples. Une des plus singulieres & des plus grandes *cavernes* que l'on connoisse, est celle d'Antiparos, ainsi que celles du mont Ararat & de l'Isle de Minorque. Dans toutes les contrées sujettes aux tremblemens de terre, & dans celles où il se trouve beaucoup d'Isles, il y a aussi beaucoup de cavernes. *Voyez l'article* GROTTE, *& celui de* FONTAINE.

CAVIA. Nom donné à la *marmote de Bahama*, & dans le Brésil, au petit *cochon d'Inde*. Voyez ces mots.

CAVIAL ou KAVIAR. *Voyez son article à la suite du mot* ESTURGEON.

CAVILLONE. On appelle ainsi en quelques Provinces, un poisson qui est une espece de *surmulet*. Voyez ce mot.

CAUMOUN, *palma coccifera latifolia, fructu atro purpureo omnium minimo. Barr.* Espece de chou-palmiste qui s'éleve assez haut, & qui croît presque par-tout dans la Guiane. Ses feuilles s'emploient pour couvrir les cases, mais posées en travers à cause de la fumée : elles durent cinq à six ans. Sa graine, qui est très-petite, est couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. M. *de Préfontaine* (*Maison Rustique de Cayenne*) dit que cette pellicule pressée entre les doigts pour séparer l'amande, & brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'est une boisson

agréable, dont les Créoles ſont friands, ainſi que les Negres, & qui les détermine ſouvent à abattre l'arbre pour avoir ſa graine avant qu'elle tombe par ſa maturité. L'envie de manger auſſi le chou, ne contribue pas peu à cette deſtruction. L'huile qu'on tire du fruit entier du *caumoun*, ſe tire de même que celle de l'*aouara*, & cette huile eſt préférable par ſon goût & par ſa couleur. Elle eſt auſſi bonne en ſalade que l'huile d'*ouangle* ou de *ſéſame*, qui équivaut à celle d'olive. *Voyez* PALMISTE.

CAURIS ou KAURIS *des Maldives*. Nom donné à une coquille univalve du genre des porcelaines: elle tient lieu de monnoie dans quelques endroits des Indes Orientales; on l'appelle *bouge* en Afrique. Il y en a de blanches, de violettes & de jaunâtres. *Voyez* PORCELAINE.

CAY. Nom que l'on donne au Bréſil à une eſpece de *ſagouin*. Voyez ce mot.

CAYES. On appelle ainſi des roches ſous l'eau peu éloignées des côtes, & ſouvent ſur de hauts fonds de ſable. Quand il ſe rencontre des *cayes* dans les ports & dans les rades, les vaiſſeaux ſont obligés de prendre des précautions pour éviter d'en être endommagés.

CAYEU. Nom donné à la *moule*. Voyez ce mot.

CAYEUX. *Voyez à la ſuite de l'article* OIGNON.

CAYMAN. Les Naturels des Antilles donnent ce nom à une eſpece de crocodile qui eſt privé, du côté de la riviere de Rio San-Domingo, mais qui ne l'eſt pas à Surinam. Cet animal qui naît d'un œuf gros comme celui d'un oie, eſt très-vigoureux; & (lorſqu'il n'eſt pas privé) il eſt redoutable pour les hommes comme pour les animaux terreſtres & aquatiques. Il eſt digité & ſans poil; il vit ſur terre comme dans l'eau, & il dévore tout ce qu'il rencontre. Le cayman devient en peu de temps le plus grand des animaux qui ſortent d'un œuf, puiſqu'on en trouve qui ont plus de vingt pieds de long. Sa tête & le deſſus de ſon corps ſont couverts d'écailles ſi dures qu'elles le rendent comme invulnérable; elles réſiſtent effectivement à un coup de mouſquet chargé de balles ramées: mais il a la peau ſous le ventre ſi peu dure, qu'en le touchant par cet endroit on le tue facilement. On peut encore le bleſſer aux yeux qui ſont petits, ronds & obſcurs. Sa plus grande force conſiſte dans un double rang de dents fortes & pointues qu'il croiſe les unes ſur les autres, de maniere qu'il peut briſer facilement tout ce qu'il rencontre. L'on prétend qu'il peut couper un homme par le milieu du corps; au moins il coupe la cuiſſe tout net. Sa gueule eſt fendue juſqu'aux oreilles. On

dit que sa mâchoire inférieure est immobile. Ses griffes sont très-redoutables. Il peut fournir une longue course en ligne droite dans les endroits unis, & avec vîtesse; mais comme il est d'une seule piece, il ne peut se tourner; ainsi lorsqu'on en est poursuivi, il faut faire plusieurs détours en zig-zag pour l'éviter plus aisément. Le cayman a une odeur de musc si pénétrante, qu'il parfume l'eau douce où il se trouve, & exhale une odeur qui se répand à plus de cent pas aux environs. Ceux qui sont dans la mer n'ont point d'odeur. Il a deux vessies au bas du ventre & une sous chaque jointure des cuisses. Sa chair est coriace, indigeste & d'un goût musqué, ainsi que ses œufs. On trouve aussi des caymans dans les grandes Isles, dans les marécages & sur le bord des rivieres, en Afrique, dans l'Isle de Ceylan, à la côte de Coromandel, principalement sur les bords du Colram & parmi les roseaux, dans les Isles inhabitées en Amérique, & notamment dans le Maragnon ou riviere des Amazones, & dans la riviere de Guayaquil. On dit que ces animaux dans les rivieres ont recours à l'artifice; ils ferment les yeux à demi, se laissent aller au fil de l'eau sans faire aucun mouvement, comme une piece de bois qui flotteroit dans un courant, & surprennent par cette ruse les animaux qui viennent boire sur le bord des étangs ou des rivieres, & même les hommes qui se baignent. Lorsque cet animal a rodé & trouvé le moyen d'approcher d'un bœuf ou d'une vache, il s'élance dessus, le saisit par le mufle, & l'entraîne au fond de l'eau pour le noyer & le manger ensuite goulument. Tout concourt à s'opposer à la grande multiplication de ces monstres carnassiers.

Malgré la férocité gloutonne du cayman, il y a, dit le P. *Labat*, des Mulâtres & des Negres assez hardis pour aller l'attaquer & s'en rendre maîtres, saus autres armes qu'un gros cuir ou un morceau de bois creux qu'ils se mettent au bras gauche & qu'ils lui enfoncent dans la gueule pour la lui tenir ouverte & plongée dans l'eau, parce que ces animaux n'ayant que peu ou point de langue, ne peuvent s'empêcher d'avaler beaucoup d'eau & de se noyer par ce moyen; pour accélérer sa mort, ils lui donnent de la main droite, des coups de baïonnette dans la gorge, lui crevent les yeux, & font par adresse ce qu'ils ne pourroient exécuter par la force. Les Negres recherchent aussi leurs œufs & les cassent. M. l'Abbé *Demanetz* dit que les singes, soit par l'instinct, soit par la malice qu'ils ont de mal faire, en font de même; de maniere que sans eux & les Negres, tous les environs des rivieres seroient désolés

entiérement par ces carnivores. On a appellé *Isles du cayman* certaines Isles qui ne sont fréquentées que dans les temps où l'on va chavirer la tortue; comme on laisse sur le sable leur dépouilles, il vient un grand nombre de caymans les manger; d'où vient le nom de ces Isles. *Voyez* TORTUE *& l'article* CROCODILE, pour la différence qu'il y a entre le crocodile & le cayman.

CAYMIRI. Nom que l'on donne dans les terres de Maragnon à une espece de *sapajou*. Voyez ce mot.

CAYOPOLLIN. Petite espece d'animal qui se rapproche beaucoup, tant pour la forme que pour les mœurs & les inclinations, du didelphe; il est seulement plus petit. *Voyez* DIDELPHE.

CAYOUASSOU. C'est le nom du sapajou du Brésil. *Voyez* SAPAJOU.

CEBAL. *Charleton* désigne sous ce nom la *zibeline*. *Voyez ce mot.*

CEBAS. *Belon* donne ce nom au *chamois*. Voyez ce mot.

CEBI-PIRA. Arbre du Brésil dont l'écorce amere & astringente entre dans les bains & les fomentations ordonnées dans les maladies de reins, que les Portugais appellent *curi-mentos*. Cette arbre est l'*arbor Brasiliensis, floribus speciosis, spicatis, pericarpio sicco* des Auteurs.

CEBUS. Nom que les Naturalistes donnent aux singes à queue: *Klein* en fait seize especes *Voyez* CERCOPITHEQUE *&* SINGE.

CECILE. Nom donné à l'*anvoie* ou *aveugle*. Espece de serpent connu sous le nom d'*orvet*. Voyez ce mot.

CEDO NULLI. On a décoré de ce nom une très-belle came à base ovale, réguliere, marbrée par grandes zones de fauve, de couleur de chair & d'aurore, à rayons longitudinaux, de nuances brunes-foncées, interrompues en quelques endroits de blanc, à stries larges & aplaties.

CÉDRA. Nom donné à une espece de *citronnier. Voyez ce mot.*

CEDRE ou PIN DU LIBAN, *cedrus*. C'est un arbre qui a été renommé de tous les temps, & qui autrefois croissoit uniquement sur le Mont Liban. Le cedre est l'*aëres* des Anciens. On en connoît de plusieurs especes qui, malgré leur ressemblance avec le pin & le sapin, ont cependant des caracteres différens & qui servent à les distinguer. *Voyez les mots* PIN *&* SAPIN. Suivant M. *de Tournefort*, le cedre doit être rangé dans la classe du *méleze*. *Miller* qui a observé une grande différence entre les fruits & les fleurs de ces deux arbres, en fait un genre à part. Il a donné au cedre du Liban, le nom de *cedre conifere*, pour le distinguer de ceux de *Tournefort*, qu'il appelle *cedres bacciferes*.

Les descriptions qu'on a données depuis deux siecles du véritable cedre paroissent peu fidelles ; il suffit de comparer les définitions de cet arbre fameux dans les principaux Voyageurs qui ont visité le Mont-Liban ; savoir , *Rauwolf* en 1575 , de *Monconys* en 1647 , le Chevalier d'*Arvieux* en 1660 , *Franç. Ferd. de Troilo* en 1667, *Corneille le Bruyn* en 1682, *de la Roque* en 1689 , & *Maundrell* en 1696. L'on en trouve une description donnée par une personne habile , digne de foi , qui en a dessiné toutes les parties avec la plus grande précision , & qui y a joint une explication claire & détaillée, dans le premier Recueil de l'Académie Impériale des Curieux de la Nature. Cette description est de M. *Trew* , & ses observations ont été faites sur les cedres plantés en Angleterre dans le jardin des Apothicaires à Chelsea. Ces véritables cedres proviennent de cônes transportés du Mont Liban en ce Royaume vers la fin du siecle passé ; on en ôta les graines ou amandes, en exposant ces fruits à l'ardeur du soleil qui fit ouvrir leurs écailles : & en 1755 , ces cedres venus de graines avoient déja atteint la hauteur de 80 pieds ; le diametre du cercle décrit par leurs branches , à dix pieds de terre , avoit soixante & douze pieds.

On a observé que le même pied de cedre produit des fleurs mâles à chaton , & des fleurs femelles , auxquelles succedent, après dix ans de plantation , des fruits qui ont la forme de pomme de pin , & qui renferment des noyaux anguleux , dans chacun desquels il y a une semence oblongue ; la pointe de ces fruits en cônes regarde le ciel. Les feuilles de la plupart des cedres sont petites , étroites , pointues , assez semblables à celles du genevrier , articulées les unes avec les autres , comme celles du cyprès. Cet arbre a une figure pyramidale : il conserve ses feuilles pendant l'hiver. Ses rameaux sont toujours verts , très-étendus, tombent vers la terre en panaches , & produisent un ombrage charmant: ils présentent tous leurs feuillages , comme une espece de tapis uni , ils offrent sur-tout le plus beau point de vue qu'on puisse desirer , lorsque le vent les agite par ondes ; l'ombre que ces rameaux répandent est très-épaisse , & reflette une sorte d'obscurité. Cet arbre mérite donc d'être placé dans nos bosquets d'hiver. Il devient d'une grosseur prodigieuse , il profite mieux dans le temps des neiges & des hivers les plus rigides. On en voit qui ont jusqu'à cent trente-cinq pieds de hauteur , & qui sont gros à proportion ; & comme on les cultive avec succès dans les endroits pierreux & arides , on pourroit par leur moyen

mettre en valeur des terres incultes. On peut voir ce que dit *Belon* à ce ſujet dans ſon livre intitulé, *de neglectâ ſtirpium culturâ.*

Le bois de cedre eſt rougeâtre & odoriférant : il en découle naturellement pendant les grandes chaleurs de l'été, une réſine qui devient dure & que l'on nomme *cédria. Voyez ce mot.* Dans les pays où ce bois eſt commun on en fait d'excellente charpente, qui eſt preſque incorruptible : il eſt ſupérieur à tous les bois de conſtruction. On ſait que le Temple de Salomon étoit décoré de *bois de cedre* qui lui fut fourni par le Roi Hiram. La ſtatue de la Déeſſe, ainſi que la plus grande partie de la charpente du Temple d'Epheſe, étoit auſſi de ce bois ; on lit dans l'Hiſtoire qu'il s'eſt trouvé un tronc de cedre, dans le temple d'Apollon à Utique, qui duroit depuis près de deux mille ans. Ce bois eſt léger ; on en fait auſſi de jolis ouvrages de marquetterie & de tabletterie. Les Anglois font des eſpeces de petits barils dont les douves ſont moitié de bois de cedre & moitié de bois blanc ; ils laiſſent ſéjourner dedans du *punch* ou autres liqueurs fortes, & elles y acquierent un goût & une odeur qu'ils trouvent agréables. M. *Lawrence*, ſavant Anglois, dans un *Traité ſur la culture des arbres*, reproche aux Européens leur négligence ſur la culture d'un arbre auſſi beau & auſſi utile, & qui croît avec tant de facilité. Il en cite pour exemple une allée de cedres plantés en Angleterre par un particulier, & qui en peu de temps ſont devenus très-beaux. Suivant la remarque qu'il en a fait, cet arbre croît naturellement dans l'un & l'autre continent. Dans le nouveau monde il ſe trouve des cedres ſur les plus hautes montagnes, dans les lieux bas, dans des Provinces très-chaudes, & dans d'autres très-froides. Ceci prouve que ces arbres peuvent être plantés avec le même avantage dans nos Provinces ſeptentrionales & méridionales. Lors de la découverte de l'Amérique, les Eſpagnols employerent le bois de cedre avec ſuccès dans la conſtruction de leurs vaiſſeaux. Pline, *au liv. 16. chap. 40. de ſon Hiſt. Nat.* dit qu'on voyoit de ſon temps un mât de cedre de cent trente pieds de long ſur cinq pieds & plus de diametre, & qu'on l'avoit conſtruit au défaut de ſapin. M. *de Préfontaine* (*Maiſ. Ruſt. de Cayenne*) prétend qu'on trouve diverſes ſortes de cedres aux Antilles : il y en a de rouges, de blancs & de noirs ; il ajoute que ni les vers, ni les poux de bois n'attaquent jamais les ouvrages qui en ſont faits.

Il y a des eſpeces de cedres qui croiſſent naturellement en Italie, en Phœnicie, en Eſpagne, en Languedoc, en Provence, tel eſt par

exemple, le CEDRE PETIT ou OXICEDRE, *cedrus baccifera foliis cupressi.* Son tronc, ses rameaux sont tortus & noueux ; son écorce est raboteuse ; son bois est rougeâtre & rend une odeur semblable à celle du cyprès : ses feuilles & ses chatons sont comme au précédent. Les fruits sont des baies charnues appellées *cédrides*, odorantes, qui jaunissent en mûrissant, & renferment ordinairement trois osselets ligneux, durs, arrondis sur le dos & applatis par les autres côtés. Dans les pays chauds, il sort du tronc de cet arbre une résine qu'on appelle *cédria.* Voyez ce mot.

CEDRE AMÉRIQUAIN. Voyez à l'article *Arbre de vie.*

CEDRE DE SAINT-DOMINGUE. Voyez à l'article *Acajou.*

CÉDRIA, est le nom que l'on donne à la résine qui découle naturellement, ou par incision, du cedre : on l'appelle aussi *manne mastichine* ; c'est un baume dessicatif pour les plaies ; les Egyptiens l'emploient dans leurs embaumemens avec plusieurs autres aromates. On prétend que l'*huile de cade* (*cedræleum*), recommandée pour la galle & pour les dartres, est ou l'huile empireumatique que l'on retire en distillant le bois de cedre à la cornue, ou une sorte de baume térébenthiné retiré des vieilles branches du cedre ou du grand genevrier, de la même maniere qu'on retire des pices ou vieux pins l'huile de poix. *Voyez ces mots & celui de* CADE.

CEIBA ou SEIBA. Arbre de la famille des mauves, & connu sous le nom de *beten* de la côte d'Afrique. Le *ceiba*, quoique moins gros que le *baobab*, surpasse probablement en hauteur & en grosseur tous les autres arbres connus. M. *Adanson* en a vu au Sénégal qui avoient plus de cent vingt pieds de hauteur sur soixante à soixante & dix pieds de hauteur. Leur tige ou leur tronc avoit huit à douze pieds de diametre sur soixante à soixante & dix pieds de longueur entre la terre & les branches. La tige & les branches sont armées de piquans coniques qui ont quelquefois jusqu'à deux pouces de diametre, & qui tombent de bonne heure, parce qu'elles ne tiennent qu'à l'écorce. Les fleurs sont hermaphrodites ; leurs étamines sont en grand nombre & paroissent former plusieurs paquets réunis par le bas entr'eux & avec la corolle. Le fruit est une baie ou capsule ligneuse qui s'ouvre en autant de battans qu'il y a de loges à graines. M. *la Rouviere* dit avoir fait filer le duvet de la silique du ceiba, & que ce fil étoit très-fin. Depuis long-temps les Afriquains font avec ce fil le taffetas végétal si estimé & si rare en Europe.

Le *ceiba* abonde en mucilage. Son bois, quoique léger & mou, sert au Sénégal & en Amérique. On choisit les plus beaux troncs de ces arbres qui croissent sur la côte d'Afrique, depuis le Sénégal jusqu'à Congo, pour en faire des pirogues ou des canots d'une grandeur démesurée, & capables de porter voile sur la mer. Ces pirogues ont ordinairement huit à douze pieds de largue, sur cinquante à soixante pieds de long, du port de vingt-cinq tonneaux de deux milliers, qui font cinquante mille pesant. Elles portent communément deux cents hommes. *Voyez* BAOBAB *au mot* PAIN DE SINGE.

CEINTURE. On voit dans les cabinets des Curieux des ceintures de différentes formes, & qui ont été inventées & faites, les unes par des peuples sauvages, les autres par des nations policées. Chez les Sauvages ce sont des pieces dont ils font usage pour cacher leur nudité ; elles sont tissues de plumes d'oiseaux du pays de la plus belle couleur, telles que celles des toucans, des phœnicopteres, des arras, d'autres perroquets, &c. quelquefois ces pieces sont faites de fils, d'écorce, & garnies de griffes d'animaux.

Les Sauvages d'Amérique donnent en signe de paix, une ceinture ornée d'un cordon de petites coquilles nacrées, connues sous le nom de *cauris*, ou *pucelages*. Il y a de ces ceintures de paix qui sont artistement travaillées.

La *ceinture de virginité*, en usage chez les Romains, étoit blanche, & faite de laine ; elle servoit à faire le nœud singulier, connu sous le nom de *nœud d'Hercule*. L'Histoire ne nous apprend pas celui des travaux d'Hercule auquel cet emblême fait allusion. On sait seulement que le mari délioit ce nœud, la premiere nuit des nôces, & la tendresse de l'épouse étoit un sûr garant de sa fidélité. Aujourd'hui chez certains peuples, c'est un présent qu'un mari jaloux fait quelquefois à sa femme le lendemain de ses nôces. Cette ceinture de virginité, n'est pas faite ou ne se fixe pas comme celle des Romains ; au lieu d'un nœud, c'est une serrure. La jalousie tyrannique invite le mari à tenir sous la clef la vertu de sa femme. Voyez à l'article *Infibulation*, *au mot*. HOMME. Plusieurs de ces femmes dont la ceinture est à cadenas, ayant lu que chez les Romains, le mari remettoit toute espece de clef entre les mains de la femme le premier jour des nôces, parce que c'étoit tout-à-la fois une marque de confiance, & l'emblême de l'autorité partagée, ne manquent guere de se faire faire une clef semblable à celle du mari jaloux, qui souvent est trompeur ou infirme,

infirme, & pour se venger d'un divorce passager, elles ont le secret d'ouvrir tacitement la porte à une communauté passagere.

CÉLERI ou SCELERI, *apium dulce*, est un mot Italien que l'usage a rendu François. ACHE est le nom véritable de cette plante annuelle que l'on cultive dans les jardins potagers pour faire des salades. Elle croît naturellement dans les marais. Ses fleurs sont disposées en parasol, petites, en rose : sa racine est une des cinq grandes racines apéritives, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*arperge*, de *fenouil* & de *petit houx*. *Voyez ces mots :* sa graine est parmi les petites graines chaudes. Plusieurs Botanistes pensent que notre céleri n'est que l'ache des marais perfectionnée par la culture : la configuration, l'extension est la même ; mais la saveur & l'odeur sont bien différentes ; l'ache des marais n'est point supportable en aliment, étant âcre, amere & d'une odeur désagréable. Quoi qu'il en soit, ceux qui cultivent, distinguent plusieurs especes de céleri : il y en a entr'autres deux très-remarquables ; car la côte de l'une est pleine & charnue, tandis que l'autre est creuse. On seme le céleri sur couche ; on le repique ensuite en pleine terre, ayant grand soin de l'arroser. Lorsqu'il est grand on le lie, on le butte ; & les tiges de vertes qu'elles étoient, deviennent blanches, parce qu'elles sont privées du contact de l'air, & qu'il arrive vraisemblablement un changement dans l'organisation. On fait avec les tiges une conserve très-bonne pour les maux de poitrine & les coliques venteuses.

CÉLERI ou HARENGAGE, espece de sardine du genre de l'alose & dans l'ordre des poissons à nageoires molles. Il est fort gras, couvert d'écailles fort menues, qui tombent aisément, & ont l'éclat d'argent très-poli ; sa bouche est fort grande. Le *celeri* de la Méditerranée est plus petit & plus délicat que celui de l'Océan : *Voyez au mot* HARENG la pêche détaillée de ce genre de poisson.

CENCHRITE. Pierre composée d'un assemblage de petits grains pétrifiés qui ressemblent à des grains de millet. Cette conglomération est-elle un assemblage d'œufs de poissons ou de petits boutons d'étoiles marines, ou de grains de sable, ou enfin une concrétion stalagmite ?

CENCHRUS. Serpent du Brésil, dont les écailles sont régulieres & peintes d'un beau bleu. Sa peau est ornée de taches semblables à celles du millet. Le cenchrus est de la même espece que l'AMMODYTE. *Voyez ce mot.*

CENCOALT. Nom qu'on donne 1°. à une espece de vipere de la

Nouvelle Espagne ; 2°. à un joli serpent de l'Amérique, mâle & femelle.

Le premiere, qui de la Guadeloupe a été transportée en Hollande, semble devoir se rapporter au genre des aspics. Sa tête est oblongue, ses yeux grands & étincelans, son corps est couvert d'écailles maillées, ombrées, détachées, marbrées en jaune & roux-châtain, sa queue & son cou fort minces & longs.

L'autre espece est regardée par *Linneus* comme une couleuvre qui a deux cents vingt bandes écailleuses au ventre, & cent vingt-quatre à la queue. Ce serpent est très-grêle, n'ayant que l'épaisseur d'une plume à écrire, sur quatre pieds de long : il a les écailles cendrées & bordées de jaune varié ; les dents petites, la langue courte & fendue comme dans tous les serpens : il vit de vers & de fourmis.

CENDRÉE DE TOURNAY. Est un mêlange accidentel de parties de pierre à chaux noirâtre qui tombent sous la grille du fourneau. L'aliment du feu pour cette calcination est du charbon de pierre dont les cendres mêlées avec la pierre précedente produisent la cendre de Tournay. C'est un ciment dont on se sert au défaut de *pozzolane. Voyez ce mot.* Aussi les Hollandois l'emploient-ils avec succès pour la construction de leurs écluses, de leurs digues & des fondations de tous leurs édifices dont le pied est dans l'eau.

CENDRES BLEUES. On donne ce nom à une pierre bleue & tendre, grainelée, presque réduite en poudre, que l'on trouve dans les mines de cuivre en Pologne, & dans un terrain particulier de l'Auvergne nommée *Puy-de-mur.* On broie cette matiere à l'eau pour la rendre plus fine, & on en fait un grand usage dans la peinture en détrempe. C'est elle qui le plus souvent forme cette belle couleur bleue & vive qu'on remarque sur les décorations de théâtre : on ne peut l'employer à l'huile, car elle noircit.

On trouve quelquefois des cendres bleues qui paroissent aussi belles que l'*outremer;* mais on les en distingue facilement en les broyant avec un peu d'huile, car elles ne deviennent guere plus bleues qu'auparavant, au contraire de l'outremer qui devient fort bleu : de plus ces cendres deviennent noires au feu ; quelquefois leur couleur est verdâtre, alors on les nomme *cendres vertes.* Voyez VERT DE MONTAGNE ET PIERRE ARMÉNIENNE.

CENDRES DE SYRIE OU DU LEVANT : *voyez à l'article* ROQUETTE.

On a rangé aussi sous le nom générique de *cendre*, les substances

métalliques privées de phlogiſtique ; c'eſt ainſi qu'on dit *cendres d'étain*, *cendres de plomb*, &c. mais les cendres des métaux ne ſont que des *chaux métalliques* qui different aſſez eſſentiellement des *cendres végétales* & *animales*, pour qu'il ſoit plus exact de ne pas confondre les uns & les autres ſous la même dénomination. Les cendres végétales ont toutes paſſé par l'état de charbon, & contiennent plus ou moins de fer. Cette ſorte de terre qui reſte de la deſtruction de végétaux & d'animaux, n'eſt qu'une portion peu conſidérable de leur tout. La cendre végétale & la cendre animale conſervent chacune inaltérablement un caractere, & comme le ſceau de leur regne reſpectif. La premiere, dit *Becker*, porte toujours dans la compoſition du verre une couleur d'un vert-bleu, & la terre animale une couleur de blanc de lait. *Voyez le Dictionnaire de Chimie.*

Les cendres, *cineres*, qui viennent ſoit du foyer, ſoit de leſſive, ſoit du four, &c. conviennent aſſez pour amender toutes ſortes de terre. On les mêle avec le fumier pour qu'il s'en perde moins. On peut auſſi mettre le feu dans certains champs maigres, afin de les engraiſſer des cendres mêmes des mauvaiſes herbes : on les laboure auſſi-tôt. On en uſe de même quand on a des prés ſtériles & uſés ; ou bien on en enleve la ſurface qu'on tranſporte par pieces de gazons dans d'autres terres où on les brûle. *Voyez* LANDES & GENÊT ÉPINEUX.

CENTAURÉE BLEUE, *tertianaria.* C'eſt une eſpece de caſſida ou de plante dont la racine eſt fibreuſe, nouée, ſerpentante, & qui pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, rameuſes, inclinées vers la terre : ſes feuilles ſont longues, pointues, dentelées : il ſort de leurs aiſſelles des fleurs formées en gueule & oppoſées, velues en dehors, d'un violet tirant ſur le bleu. Le calice ou capſule de la fleur ſe change en un fruit qui renferme quatre ſemences arrondies : le fruit reſſemble à la tête couverte d'une toque. Cette plante a une odeur aſſez agréable : elle croît dans les endroits humides & marécageux ; elle eſt vulnéraire & propre à remédier aux fievres intermittentes.

CENTAURÉE GRANDE ou RAPONTIC VULGAIRE, *centaurium majus.* Cette plante pouſſe des tiges cylindriques à la hauteur de quatre pieds ; ſa racine eſt très-longue, groſſe, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans ; ſes feuilles ſont larges & longues, diviſées en pluſieurs parties, crenelées en leurs bords, & garnies de nervures : l'extrémité des branches ſoutient une tête ou une fleur compoſée de pluſieurs fleurons

bleus purpurins, évasés & découpés en lanieres: il leur succede un fruit oblong lisse, garni d'aigrettes, & presque semblable à celui du chardon béni; cette plante croît très-bien sur les Alpes, elle est hystérique & astringente, & particuliérement sa racine, dont on fait usage comme du rapontic. *Voyez ce mot.*

CENTAURÉE PETITE, *centaurium minus.* Cette plante, que M. *Deleuze* rapporte au genre des gentianes, croît dans les terres seches & sablonneuses, pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied, anguleuses & lisses; sa racine est menue, blanche, ligneuse & insipide; les feuilles sortent de la racine, ou naissent sur les tiges; elles sont de la figure de celles du millepertuis, un peu plus grandes. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux en forme de bouquets de couleur rouge, agréables à la vue; chacune de ces fleurs est formée en entonnoir; le pistil qui perce la partie inférieure de la fleur jusqu'au calice, se change en un fruit ovale, gros comme un beau grain de blé, membraneux, à deux loges, où est renfermé un nombre de semences menues. Ses feuilles & ses fleurs sont fort ameres, très-utiles dans les maladies chroniques & les fievres intermittentes. L'extrait de cette plante passe pour être un spécifique contre la morsure des chiens enragés; la centaurée est un des ingrédiens des vulnéraires ou *falltrancks* des Suisses. *Voyez* FALLTRANCKS.

M. *Haller* dit que la centaurée étant très-amere, elle ne doit entrer qu'en petite quantité dans la composition des falltrancks. Elle purge quand on la donne à une dose un peu considérable, & les Anglois la comptent entre les purgatifs.

CENTINODE. *Voyez* RENOUÉE.

CEOAN. Oiseau des Indes, plus grand que la grive, & dont le plumage est blanc; les plumes qui recouvrent sa poitrine, son ventre & ses aîles, sont jaunes, celles de la queue sont cendrées, son bec petit & menu. Il imite la voix humaine, & s'attache à suivre les passans: cette particularité lui est commune avec quelques autres oiseaux.

CEPÉES. Ce terme exprime quelquefois une certaine étendue de buissons, mais plus souvent des souches, ou même ce qui repousse des souches d'un bois taillis: l'ordonnance de la maîtrise des bois, défend de les abattre, soit à la serpe, soit à la scie, mais seulement à la coignée & en pied de biche. Cet abattis s'appelle *recepée.* Le vrai

temps pour le recepage eſt le mois de Février ou de Mars. On doit avertir les Sapeurs d'ébranler les racines le moins qu'il leur ſera poſſible. Par le moyen du recepage, les jeunes arbres poufferont à la troiſieme ſeve trois ou quatre jets vigoureux, au lieu & place de la tige coupée, & formeront, comme on dit en terme de forêt, des rochées. La coupe des têtes & des *cepées* des ſaules, aulnes, marſeaux, frênes, appartient au Fermier actuel, lorſque c'étoient des fruits réglés dont le Fermier précédent jouiſſoit, à moins que le Propriétaire ne ſe la ſoit réſervée.

CEPPHUS. Oiſeau aquatique qui approche des mouettes par la forme de ſon bec & de ſes pieds, & pour le reſte, des canards ; ſes jambes ſont verdâtres : il eſt tout couvert de plumes, & ſi peu charnu que le vent l'entraîne facilement ; il ſuit les thons pour manger les petits poiſſons auxquels ils font la chaſſe. Le tonnerre fait tant de peur à cet oiſeau, que quand il l'entend, s'il vole ſur la ſurface des eaux, il tremble & tombe de frayeur dans la mer : ſa chair eſt d'un aſſez bon goût, excepté le croupion qui ſent la fange.

CERAMBIX. *Voyez* CAPRICORNE.

CERASTE. Eſpece de vipere, qu'on dit être cornue, & qui ſe trouve à la côte d'Or en Afrique, particulierement en Egypte où elle eſt appellée *alp* & *aëg* : ſa tête eſt triangulaire, blanche & noire, la gueule obtuſe ; elle a une tache noire au milieu de la langue. A la mâchoire ſupérieure, ce ſerpent a deux dents courbes, un peu en-devant & de la figure d'un ongle de quadrupede digité, ou d'un oiſeau. Ces deux dents qui ſont mobiles ont été priſes pour des cornes ; ce ſont ſes armes offenſives : il a le dos noir & tacheté irrégulierement : les écailles du ventre ſont au nombre de deux cents, & celles de la queue de quinze ; ce ſerpent a juſqu'à deux pieds de long & même plus. On voit au Fort Hollandois d'Axim la peau d'un ceraſte, long de cinq pieds & de la groſſeur du bras d'un homme, rayée & tachetée. Le ceraſte rampe de biais, & en rampant il paroît ſiffler ; il peut ſupporter long-temps la ſoif ; mais il eſt ſi gourmand, qu'après avoir mangé, il entre dans un profond ſommeil, & il ne faut pas peu de bruit & de mouvement pour l'éveiller ; il eſt alors fort aiſé à prendre & à tuer.

CÉRATOFITE. *Voyez* KÉRATOPHITE.

CERAUNIAS, ou PIERRE DE FOUDRE, ou PIERRE DE TONNERRE. On déſigne par ces noms plus populaires que philoſo-

phiques, des pierres très-dures ou une pyrite de forme pyramidale, ou en forme de coin, à qui les Anciens avoient attribué par superstition des vertus ; quelquefois ils s'en servoient en guise de maillet, de massues, de coins & d'armes ; ils en armoient leurs fleches, leurs dards & leurs piques. On voit quelquefois dans les cabinets de ces pierres taillées en haches, & dont les peuples se servoient avant l'usage du fer. *Les pierres de foudre* sont quelquefois protubérancées, globuleuses & parsemées de cavités radiées, dues aux bases des aiguilles qui les composent. Le sommet de ces aiguilles est au centre, & la base à la circonférence où elles forment une multitude d'angles & de facettes de diverses figures.

CERCELLE ou SARCELLE, *querquedula.* Oiseau aquatique du genre des canards, & que l'on nomme en quelques Provinces de France, *garsote.* M. *Linneus* en cite trois especes principales. La premiere est la cercelle de France ou la cercelle commune, en tout semblable au canard, excepté en grandeur. On reconnoît la même différence entre les mâles de ces oiseaux & les femelles ; elle n'a pas la moitié de la grosseur du canard, sa chair est beaucoup plus délicate : on n'en voit qu'en automne & en hiver. Les cercelles ne plongent pas volontiers entre deux eaux, comme le morillon. *Voyez ce mot.* Elles ont le bec un peu large & une tache luisante comme les canards.

La deuxieme a le bec noir, la tête d'un rouge éclatant tacheté de vert, tout le corps couvert de plumes noires & blanchâtres en façon d'écailles, ses jambes grêles, les pieds étroits & bruns, & une apparence de membranes noires.

La troisieme espece est la cercelle d'Inde, elle est plus petite que les cannes ; elle a le bec, les doigts & les pieds d'un beau rouge ; le dessus de la tête, le haut du cou & presque tout le dos de couleur jaune, la poitrine & le ventre blancs, la couleur de ses aîles bien diversifiée, & comme aux autres cercelles, ses doigts sont sans membranes. M. *Brisson* cite un plus grand nombre de cercelles.

Les cercelles de l'Amérique, notamment à la Louisiane, sont d'un goût exquis & d'une grande délicatesse ; elles sont, ainsi que celles de France, les oiseaux les plus petits qui tirent sur le canard. On trouve souvent dans leur estomac de petits cailloux, de l'herbe & des semences de plantes aquatiques. *Flacourt* dit qu'il y a aussi des cercelles dans l'Ile de Madagascar : il s'en trouve encore dans l'île de Cayenne,

dont la chair eſt très-délicate & de bon goût, tandis que tout le gros & le menu gibier de cette contrée eſt coriace, ſent l'huile ou le muſc. *Voyez l'Hiſtoire de la France Equinoxiale.*

CERCERELLE ou CERCELLE. *Voyez* QUERCERELLE.

CERCIFI ou SALSIFIS blanc. *Voyez* CERSIFI blanc. Et pour le CERSIFI NOIR. *Voyez* SCORSONNERE.

CERCLE ou ANNEAU MAGIQUE. C'eſt un phénomene que l'on voit aſſez ſouvent à la campagne, qui eſt une eſpece de rond que le peuple ſuppoſoit autrefois avoir été tracé par les Fées dans leurs danſes : on voit un gazon pelé en rond à la largeur d'un pied, tandis que le milieu de ſept à huit toiſes au moins de diametre eſt vert. Quelques-uns attribuent ce phénomene au tonnerre; d'autres prétendent que ces cercles ſont formés par les fourmis. Quelle qu'en ſoit la cauſe, elle eſt naturelle & non magique.

CERCOPITHEQUE. Genre de ſinge qui porte une queue d'où il a tiré ſon nom, ce ſont des *ſapajous.* On en trouve abondamment dans les bois de Java, dans le Royaume de Congo, & ſur les montagnes voiſines d'Aden, ville de l'Arabie, enfin dans tout le continent de l'Inde. On les vend à fort bas prix à la côte de Malabar, parce qu'ils ravagent les fruits, dont les Indiens tirent un grand profit. Cette ſorte de ſinge aime beaucoup la chair, il ſe ronge la queue quand il en manque. Leur antipathie pour les crocodiles eſt telle, qu'à en voir ſeulement la peau, ils tombent en défaillance. Dans la partie de l'Inde Portugaiſe, on s'en ſert en aliment & en médecine : on prétend que leurs os broyés ſont ſudorifiques, & guériſſent les maladies vénériennes; l'on y aime ſinguliérement cet animal, parce qu'il eſt fort divertiſſant.

Le cercopitheque eſt fort paſſionné pour ſes petits, il les embraſſe, les nourrit de fruits & d'œufs qu'il va chercher. Il y en a, tels que l'eſpece du *coaita* (ce ſont des *ſapajous à queue prenante*), qui ont recours à une induſtrie ſinguliere pour traverſer une riviere. Pour cet effet, dit-on, ils montent ſur un des arbres qui ſont ſur le bord, les uns choiſiſſent la branche la plus longue & la plus pliante; le plus adroit, le plus fort & le plus hardi d'entr'eux marche à la tête ſur cette branche, qui ſe courbe par la peſanteur de l'animal, & ce premier paſſé ne lâche pas le bout de la branche, afin de faciliter le paſſage aux autres qui ſe tiennent tous par la queue, & qui paſſent ſur ce pont quand le ſignal eſt donné. D'autres choiſiſſent la premiere branche la plus groſſe, ſur le bord de

la riviere & à l'endroit le moins large, en un mot où un autre arbre ſe trouve en face de leur côté. Montés en file ſur un branche, & ſe tenant tous par la queue, ils forment une chaîne & ſe balancent. Dans le plus fort mouvement de l'oſcillation, le dernier de la chaîne ſaiſit une branche de l'autre côté de la rive, & attire avec lui toute la troupe. Les derniers en ſont quittes pour être un peu mouillés. On a pluſieurs autres preuves de leurs mœurs ſociales, quelquefois même ils ſe familiariſent avec l'homme & ſe ſentent aſſez de hardieſſe pour jouer avec lui.

Quand les Indiens font la chaſſe aux cercopitheques, ils ſe rendent ſur le ſommet des montagnes où ces animaux élevent leurs petits. Les chaſſeurs pour les prendre, y conſtruiſent des bûchers, & répandent tout autour du maïs; dans cet amas de bois, ils jettent une matiere qui étant échauffée par le feu, fait un bruit ſemblable à celui du tonnerre, ce qui donne aux ſinges, dans l'inſtant où ils ſont occupés à manger le maïs, une frayeur ſi grande, qu'ils s'enfuient & abandonnent leurs petits à la diſcrétion des Chaſſeurs. Quelquefois ils ont la force de les porter ſur le dos, & ils vont ſe percher dans les arbres, comme les oiſeaux. Ils ſautent d'arbre en arbre avec une agilité extrême, & ils y courent plus facilement que ſur terre; s'ils voient qu'on les couche en joue, ils marchent contre le vent, & pouſſent des cris horribles en grinçant les dents. Leur dextérité eſt ſi grande, qu'ils ſavent éviter les fleches qu'on lance ſur eux, & les prendre avec leurs mains, comme ſi on les décochoit pour jouer. Quand un d'eux eſt bleſſé, qu'il tombe & que le Chaſſeur s'en ſaiſit, ils rempliſſent l'air de leurs gémiſſemens; ſi le cercopitheque percé de fleches ne tombe pas, les autres s'empreſſent de le ſecourir; l'un va chercher des feuilles, l'autre de la mouſſe pour appliquer ſur la plaie après en avoir tiré la fleche : ils tâchent par ce moyen d'arrêter le ſang & de lui conſerver la vie. Mais malheur au premier Chaſſeur qui paroîtra dans le reſte du même jour; car il lui faudra eſſuyer un déluge, une grêle de pierres : ces animaux, en montant ſur les arbres, portent chacun une pierre dans une main & une dans la gueule pour s'en ſervir contre les paſſans qu'ils voient armés. On a vu des Chaſſeurs ſuccomber & périr ſous les coups de pierres lancées par ces ſinges.

On diſtingue pluſieurs eſpeces de *cercopitheques* qui different par la grandeur & par la couleur. On rapporte les principales eſpeces de ces animaux;

animaux; tels que *sagouins*, *sapajous*, &c. *Voyez* COAITA & SINGE.

CÉREBRITE. Nom donné aux méandrites fossiles. *Voyez* MÉANDRITE.

CEREIBA. C'est une espece de *manglier*. Voyez ce mot.

CERF, *cervus*. Animal quadrupede, ruminant, qui a le pied fourchu, & les cornes branchues, non creuses, & tombant chaque année. Tels sont les caracteres généraux sur lesquels on a établi le genre d'animaux qui portent le nom de *cerf*: ce genre comprend le *cerf*, le *daim*, l'*élan*, le *rhenne*, le *chevreuil*, la *giraffe*. Voyez chacun de ces articles.

Le cerf, dit M. *de Buffon*, est un de ces animaux innocens & tranquilles, qui ne semblent faits que pour embellir, animer la solitude des forêts, & occuper loin de nous les retraites paisibles de ces jardins de la nature. Sa forme élégante & légere, sa taille aussi svelte que bien prise, ses membres flexibles & nerveux, sa tête parée, plutôt qu'armée d'un bois vivant, & qui, comme la cime des arbres, tous les ans se renouvelle, sa grandeur, sa légéreté, sa force, le distinguent assez des autres habitans des bois; & comme il est le plus noble d'entr'eux, il ne sert qu'aux plaisirs des plus nobles des hommes.

LA BICHE, *cerva*, femelle du cerf, est plus petite que lui: elle n'a point de bois: ses mamelles sont au nombre de quatre: elle porte pendant huit mois, & n'a qu'un FAON, *hinnulus*, qui la suit toujours. Pleine d'expérience, elle instruit & forme l'imprudente jeunesse de son faon, à s'écarter au moindre danger, & à fuir au son de la voix des chiens: on dit même qu'elle lui donne quelquefois des coups de pieds pour le faire tenir tranquille, sur-tout quand il se laisse entraîner à l'attrait d'une curiosité qui pourroit lui devenir fatale. Lorsqu'elle entend des chasseurs, sa tendresse la porte à se présenter devant eux, & se faire chasser par les chiens: les a-t-elle éloignés de son faon, elle se dérobe adroitement à leur poursuite, & après cela elle vient le rejoindre. Le jeune animal reconnoissant, suit sa mere, qui le garde jusqu'au temps du rut, moment où elle le chasse.

Le cerf change de nom suivant son âge: en sa premiere année, on l'appelle *faon;* en la seconde, *daguet*, parce qu'il lui pousse alors deux petites perches qui excedent un peu les oreilles. La troisieme année, les perches ou merrains se sement de petites andouillers, au nombre de deux à chaque perche. Le nombre des andouillers augmente chaque année sur le nouveau bois, jusqu'à la huitieme année, où leur tête est

ordinairement femée & marquée de tout ce qu'elle portera jamais; paffé ce temps, on ne peut plus connoître l'âge du cerf à fon bois : il y a tel cerf dont le bois eft femé de vingt-deux & même vingt-quatre andouillers.

Dès le mois de Décembre, les cerfs fe mettent en hardes, c'eft-à-dire, fe réuniffent en troupes. Pendant les grands froids, ils cherchent à fe mettre à l'abri des côtes, ou dans des endroits fourrés, où ils fe tiencent ferrés les uns contre les autres, & fe réchauffent de leur haleine. Au printemps, & même plutôt pour les vieux cerfs, leur bois fe détache de lui-même, ou par un petit effort qu'ils font en s'accrochant à quelques branches; le plus communément chacun des deux côtés tombe à quelque jour de diftance l'un de l'autre. Ce bois tombe en quelque forte de la même maniere qu'une dent eft chaffée par une autre de fon alvéole, & non point par ces vers qui fe trouvent dans cette faifon vers la racine de la langue du cerf, infectes dont on peut voir l'hiftoire finguliere, *à l'article* VERS. Au refte, la mue de la tête des cerfs avance lorfque l'hiver eft doux, & retarde lorfqu'il eft rude & de longue durée.

Auffi-tôt que les cerfs ont mis bas leurs bois, ils fe féparent les uns des autres, & il n'y a que les jeunes qui demeurent enfemble : ils vont chercher des taillis où ils demeurent tout l'été pour refaire leur bois. Dans cette faifon, ils marchent la tête baffe, crainte de fe froiffer contre les branches; car il eft fenfible tant qu'il n'a pas pris fon entier accroiffement : il eft recouvert d'une peau épaiffe garnie d'un poil ferré, court & gris. Si on coupe ce bois lorfqu'il eft encore tendre & revêtu de fa peau, il jette beaucoup de fang; mais lorfqu'il a acquis toute fa longueur & toute fa folidité, ce qui n'arrive qu'au bout de quatre à cinq mois, la peau ne recevant plus de nourriture, fe détache, & même le cerf fe frotte la tête contre les arbres pour s'en débarraffer tout-à-fait. Les bois du cerf varient pour la couleur.

Le cerf eft en état d'engendrer à l'âge de dix-huit mois. Le figne le plus certain de cette puiffance, font les *dagues* qui lui pouffent alors fur la tête, ce qui annonce déjà une furabondance de nourriture; car, ainfi que le prouve M. *de Buffon*, il y a un rapport intime entre la nutrition, la production du bois, le rut & la génération dans ces animaux : c'eft dans fes ouvrages qu'il faut puifer le développement lumineux de ces belles idées. L'expérience apprend feulement, que fi l'on châtre un cerf avant qu'il porte fon bois, ou dans le temps qu'il l'a mis bas, il ne

lui en croîtra jamais ; & qu'au contraire, si on le châtre lorsqu'il a son bois, il ne tombera jamais. Ce bois, soit qu'il soit dans son état de mollesse, ou de dureté, restera pendant toute la vie de l'animal, dans le même degré où il étoit lorsque le cerf a subi la castration. Ceci prouve donc que ces organes étoient nécessaires, non-seulement pour faire la secrétion de la nourriture surabondante, mais même pour la pousser au-dehors, où elle se manifeste plus que par-tout ailleurs par la production du bois.

Le cerf qui n'habite que dans les bois, & qui ne se nourrit que de rejettons d'arbres, prend, dit M. *de Buffon*, une si forte teinture de bois, qu'il produit lui-même une espece de bois, qui conserve assez les caracteres de son origine, pour qu'on ne puisse s'y méprendre. En effet, le bois du cerf pousse, croît & se compose comme le bois d'un arbre : sa substance est peut-être moins osseuse que ligneuse ; c'est, pour ainsi dire, un végétal greffé sur un animal, & qui participe de la nature des deux, & forme une de ces nuances auxquelles la nature aboutit toujours dans les extrêmes, & dont elle se sert pour rapprocher les choses les plus éloignées. Le bois du cerf est d'abord tendre comme l'herbe, & se durcit ensuite comme le bois ; la peau qui s'étend & croît avec lui, est son écorce, & il s'en dépouille lorsqu'il a pris son entier accroissement. Tous les Naturalistes anciens disent qu'on a vu du lierre s'attacher, pousser, & croître sur le bois des cerfs, lorsqu'il est encore tendre. Si ce fait est vrai, & il est facile de s'en assurer par l'expérience, il prouveroit encore mieux l'analogie intime de ce bois avec celui des arbres. Le bois du cerf est d'autant plus beau, que l'animal habite dans un pays plus fertile ; sa qualité dépend aussi de la différence des nourritures, il est, comme le bois des forêts, grand, tendre, & assez léger dans les pays humides & fertiles ; il est au contraire court, dur & pesant dans les pays secs & stériles. La grandeur & la taille des cerfs varient de même, suivant les lieux qu'ils habitent. Ceux qui sont retirés dans les montagnes stériles, sont très-petits : tel est le *cerf de Corse*.

Les cerfs commencent à muser, c'est-à-dire, entrent en rut au commencement de Septembre. La différence, dit M. *de Buffon*, qui se trouve entre les animaux qui, comme le cerf, ont un temps marqué pour le rut, & les autres animaux qui peuvent engendrer en tout temps, ne vient que de la maniere dont ils se nourrissent. L'homme & les animaux domestiques, qui tous les jours prennent à-peu-près une égale quantité de nourriture, souvent même trop abondante, peuvent engendrer en tout

temps; le cerf, au contraire, & la plupart des autres animaux ſauvages, qui ſouffrent pendant l'hiver une grande diſette, n'ont rien de ſurabondant, & ne ſont en état d'engendrer qu'après s'être refaits pendant l'été; & c'eſt auſſi immédiatement après cette ſaiſon que commence le rut. Les cerfs raient alors d'une voix forte; ils donnent de la tête contre les arbres, paroiſſent tranſportés & furieux, & ſont dangereux: ils courent de pays en pays, juſqu'à ce qu'ils aient trouvé des biches, qu'il ne ſuffit pas encore de rencontrer, mais qu'il faut pourſuivre, contraindre, aſſujettir; car elles les évitent d'abord, elles fuient, & ne les attendent qu'après avoir été long-temps fatiguées de leur pourſuite. S'il ſe rencontre un concurrent, il faut livrer bataille; les combattans ſe précipitent l'un ſur l'autre, ſe donnent des coups de tête & d'andouillers ſi forts que ſouvent ils ſe bleſſent à mort. On dit même que quelquefois dans ces combats, leurs bois ſe trouvent entrelacés l'un dans l'autre, au point qu'ils ne peuvent point ſe débarraſſer, & qu'ils ſont ainſi dévorés par les loups. Les plus vieux cerfs, dit M. *de Buffon*, ſont toujours les maîtres; les jeunes n'oſent approcher de la biche, ils ſont obligés d'attendre qu'ils l'aient quittée pour l'avoir à leur tour; quelquefois cependant ils ſautent ſur la biche pendant que les vieux combattent, & après avoir joui à la hâte, ils fuient promptement. Les jeunes cerfs ſont plus conſtans que les vieux; ceux-ci ſont auſſi plus ardens; ils ont ſouvent pluſieurs biches à la fois; s'ils n'en ont qu'une, ils ne s'y attachent pas, & en recherchent d'autres ſucceſſivement, juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait épuiſés. Cette fureur ou effervеſcence amoureuſe ne dure que trois ſemaines pour chaque cerf; pendant ce temps ils ne mangent que très-peu, ne dorment, ni ne repoſent: nuit & jour ils ſont ſur pied, & ne font que marcher, courir, combattre & jouir; auſſi ſortent-ils de-là ſi défaits, ſi fatigués, ſi maigres, qu'il leur faut du temps pour reprendre des forces.

Harvey, ce partiſan du ſyſtême des œufs (*omnia ex ovo*), *Harvey*, dis-je, Médecin de Charles I, Roi d'Angleterre, obtint de ce Prince un nombre de biches de ſes parcs, & chercha au dedans de ces animaux à découvrir le myſtere de la génération. Cet Anatomiſte immoloit tous les jours quelques biches dans le temps où elles reçoivent le mâle, & diſſéquoit leurs matrices; mais il n'y trouva jamais de liqueur ſéminale du mâle, jamais d'œuf dans les trompes, jamais d'altération à l'ovaire prétendu, qu'il appelle, comme d'autres Anatomiſtes, *le teſticule de la femelle*. Les premiers changemens qu'il apperçut dans les

organes de la génération, furent à la matrice, qu'il trouva enflée & plus molle qu'à l'ordinaire : il vit avec étonnement, dans une liqueur claire & cryſtalline, ſoutenue d'une enveloppe ſphérique, un point vivant ſauter & battre, tirant ſon accroiſſement d'une veine qui ſe perd dans la liqueur où il nage. Huit jours après que l'Obſervateur eut apperçu ce point vivant, l'animal étoit tellement avancé, qu'on pouvoit commencer à en diſtinguer le ſexe. M. *Haller* avoue que les obſervations d'*Harvey* portent l'empreinte du génie, & ont bien du mérite. C'eſt *Harvey* qui s'eſt apperçu que l'œuf du quadrupede eſt long & cylindrique : il l'appelle *mantica*, valiſe. Néanmoins la nature paroît ſe fatiguer de telles importunités que la ſeule curioſité ſollicite ; elle n'a que peu ou point récompenſé la conſtance de l'Anatomiſte qui ne trouvoit aucune répugnance à ſe rendre le tyran, ou plutôt le bourreau d'innocentes victimes. Le Philoſophe doit connoître quelquefois des bornes. On peut voir dans la *Vénus phyſique* de *Maupertuis*, opuſcule où l'eſprit & les connoiſſances ſe font remarquer également, un extrait circonſtancié des recherches & des vues utiles qui ont donné lieu à ces expériences.

La biche fait ſon faon en Avril ou en Mai. Comme la durée de la vie dans les animaux eſt proportionnelle au temps de leur accroiſſement, le cerf qui eſt cinq à ſix ans à croître, vit auſſi ſept fois cinq ou ſix ans, c'eſt-à-dire, trente-cinq à quarante ans, malgré ce que l'on a débité de fabuleux ſur la durée de ſa vie. Le cerf paroît avoir l'œil bon, l'odorat exquis, & l'oreille excellente : lorſqu'il ſort d'un bois, il regarde de tous côtés, & cherche enſuite le deſſous du vent, pour ſentir s'il n'y a pas quelqu'un qui puiſſe l'inquiéter. Cet animal paroît écouter avec plaiſir le ſon du chalumeau des bergers ; auſſi des Veneurs ſe ſervent quelquefois de cet artifice pour le raſſurer. Tout le monde ſait avec quelle légéreté cet animal peut franchir d'un ſaut une haie ou un mur de plus de ſix pieds de hauteur ; il nage parfaitement bien, & on en a vu paſſer à la nage, dans le temps du rut, d'une Iſle à une autre à pluſieurs lieues de diſtance.

Cet animal au printemps ſe nourrit de jeunes bourgeons & dans l'hiver il mange l'écorce des arbres. Le cerf n'eſt craintif & fugitif, qu'autant qu'on l'inquiete ; il s'apprivoiſe aiſément. La légéreté & la rapidité de leur courſe, a inſpiré à un riche particulier le deſir d'en monter un : l'animal familier s'eſt laiſſé ſeller & brider ; mais à l'inſtant

qu'on a voulu monter sur lui, il s'est couché à terre, & a absolument refusé de porter le cavalier. Quoique le cerf ait plus de vîtesse que de masse ou d'appui, on est cependant parvenu à en discipliner quelques-uns. Nous avons vu en Allemagne un attelage composé de six de ces animaux, dociles au mors, & actifs au coup de fouet. Ils traînoient très-lestement une voiture dans laquelle étoient quatre personnes. On a vu aussi, il y a quatre ans, dans la magnifique Ecurie de Chantilly, deux cerfs qui se laissoient atteler à un petit chariot chargé de deux personnes.

La chasse du cerf, cette chasse des Rois & des Princes, est des plus belles & des plus curieuses : on la voit parfaitement bien décrite dans M. *de Buffon*. Que d'ardeur, que d'industrie ne fait-elle pas voir ! On dispose dans les différens lieux par où l'on prévoit que doit passer le cerf, des meutes de chiens, qui, tous frais & ardens à la course, succedent aux chiens fatigués ; ceux-ci sont remplacés par d'autres ; les cavaliers montent successivement sur de nouveaux chevaux, & suivent l'animal fugitif à travers les forêts, les monts & les vallées. Le cerf, dans sa course, tâche quelquefois d'en faire lever un autre, & de mettre, par des bonds & des sauts, les chiens en défaut ; mais les corpuscules qui s'échappent du corps échauffé de l'animal, le trahissent ; & enfin, las & excédé de fatigue, il se jete dans les eaux pour dérober aux chiens son sentiment ; mais dès qu'il en est sorti, ses forces sont bientôt tout-à-fait épuisées ; les chiens le joignent, & souvent il en blesse plusieurs à coups d'andouillers, & même les chevaux des Chasseurs trop ardens, jusqu'à ce que l'un d'entr'eux lui coupe le jarret pour le faire tomber, & l'acheve en lui donnant un coup de couteau au défaut de l'épaule.

Le faon fournit un aliment tendre, agréable, d'une facile digestion. La chair de la biche n'est pas mauvaise : celle du cerf ne vaut rien, à cause de son odeur désagréable ; il en faut cependant excepter les filets, qui sont excellens, la culotte ou le gigot : le cimier n'est pas à dédaigner. Mais la partie du cerf la plus délicate à manger, s'appelle *daintiers* ; ce sont les testicules : on les fait frire comme des laitances de poisson. Quelques personnes mangent encore avec goût, & en friture, les *cornichons* ou *cornes* du cerf, encore tendres & molles, qu'on appelle vulgairement, TÊTE OU CRU DE CERF, *typus cervi*. Leur goût & leur odeur approchent en quelque sorte de ceux des champignons. La corne

du cerf abonde en ſel volatil ; c'eſt un excellent alexipharmaque : réduite en poudre, elle eſt propre à arrêter le cours de ventre, les dyſſenteries, les hémorragies. Les cornes que les cerfs ont miſes bas d'eux-mêmes dans le mois d'Avril, ſont les meilleures, tant dans l'uſage de la Médecine que des Arts, parce qu'elles ſont plus peſantes, plus dures, plus formées & plus abondantes en ſels volatils, que celles qu'on a coupées aux cerfs que l'on a tués dans d'autres temps. On fait, avec de la poudre de corne de cerf râpée & bouillie dans de l'eau, une gelée, dans laquelle on ajoute du ſucre & de la cannelle ; cette gelée eſt propre à rétablir les forces, à arrêter les crachemens de ſang, & à chaſſer les humeurs par la tranſpiration. M. *Bourgeois* dit qu'on prépare auſſi avec la corne de cerf, une tiſane très-efficace dans les maladies vermineuſes des enfans : elle calme la fievre & chaſſe les vers.

On trouve dans le cœur du cerf nouvellement tué, une matiere cartilagineuſe qui ſe durcit en très-peu de temps & devient une ſubſtance oſſeuſe ; c'eſt ce qu'on appelle *os de cœur de cerf, os de corde cervi.* Il eſt long comme la moitié du petit doigt, plat ou triangulaire : il étoit autrefois très-recherché en Pharmacie, comme un remede merveilleux pour les femmes en travail d'enfant. *Lémeri* dit que l'os du talon du cerf eſt propre pour la dyſſenterie ; ſa moëlle eſt nervale, & convient pour les rhumatiſmes, de même que ſa graiſſe. On eſtime ſon ſang deſſéché comme un puiſſant ſudorifique dans la pleuréſie, & ſon priape réduit en poudre, propre à exciter la ſemence. On prépare la peau du cerf, & on en fait un cuir ſouple & durable. Les Fourreurs font auſſi des manchons avec ſa peau ; les Selliers ſe ſervent de ſa bourre pour rembourrer en partie les ſelles & les bâts. Son bois eſt employé par les Couteliers & les Fourbiſſeurs. On voit au Cabinet du Jardin Royal, les peaux empaillées de deux *faons monſtrueux* réunis par la poitrine. On y voit auſſi des *dagues* & des *bois de cerfs* très-variés, & quelques-uns même de monſtrueux. C'eſt ſur-tout dans la Galerie des Cerfs de Fontainebleau, que l'on voit une belle collection de bois de cerfs. On en voit auſſi de très-beaux & de très-ſinguliers dans celle de Chantilly.

Cerfs étrangers.

Il paroît qu'il y a des cerfs dans preſque toutes les parties du nouveau & de l'ancien continent, mais qui different pour la grandeur & pour la forme des bois ; différences qui doivent être occaſionnées par les

climats & par la nourriture, quoique cependant quelques Voyageurs aient donné le nom de *cerf* à des animaux que l'on rapporte au genre des *gazelles*. Voyez ce mot.

Il y a, par exemple, des *cerfs blancs*, dont la race eſt très-ancienne, puiſqu'elle étoit connue des Grecs & des Romains: on en voit à Chantilly. En Corſe on voit des *cerfs bruns*. Le cerf, connu par nos chaſſeurs ſous le nom de *cerf des Ardennes*, eſt un animal fort vigoureux, que l'on force bien plus difficilement à la chaſſe que nos cerfs. Il a auſſi les épaules & le cou recouverts d'un long poil; celui de leur corps eſt de couleur noire. Cette eſpece de criniere & de barbe leur donnant quelque rapport, la premiere avec le cheval, & la ſeconde avec le bouc, les Anciens ont donné à ces eſpeces de cerfs, les noms compoſés d'*hippelaphe* & de *tragilaphe*. On voit dans les Ménageries de Verſailles & de Chantilly, ſous le nom de *cerf du Gange*, des quadrupedes qui paroiſſent former la nuance entre le cerf & le daim. *Bélon* nous a décrit ces animaux ſous le nom d'*axis*. Voyez ce mot.

Les cerfs ſont ſi abondans en Ecoſſe, qu'on y en tue quelquefois en une ſeule chaſſe juſqu'à mille. Il ſont auſſi aſſez fréquens en Angleterre, où l'on en trouve d'extrêmement forts, & de ſi courageux, qu'ils ſe battent cruellement même contre des animaux féroces. *Voyez l'hiſtoire du combat d'un cerf contre un tigre, à la ſuite du mot* TIGRE.

Il y a auſſi un ſi grand nombre de cerfs dans le Royaume de Siam, qu'on y en tue tous les ans plus de cent cinquante mille, dont on envoie les peaux au Japon. Les cerfs qui ſont au nord du Sénégal, deſcendent par troupeaux des montagnes, pour chercher des pâturages au ſud de cette riviere. Lorſqu'en Mars ou Avril les herbes commencent à ſécher, les Negres y mettent le feu: ces animaux ſe jettent dans la riviere pour ſe ſauver; mais ils y ſont aſſaillis par les chaſſeurs qui en font un cruel carnage. Ils en font ſécher la chair, après l'avoir ſalée, & en vendent les peaux aux Européens.

Les Américains ont des troupeaux de cerfs & de biches, qu'on laiſſe ſe nourrir pendant le jour dans les bois, & qui reviennent la nuit à l'étable. Les Américains n'ont point d'autre lait, ni d'autre fromage, que ce qu'ils en tirent du lait de leurs biches.

Lorſque les ſauvages du Canada veulent aller à la chaſſe du cerf, ils s'arment de longues piques, garnies à leur bout de quelques os de cerf ou de quelqu'autre animal, au lieu de fer. Ils portent des haches

&

& des fleches garnies de même, choisissent un temps de neiges pour reconnoître les traces du cerf, piquent en terre des branches épaisses de cedre toujours vertes, & se cachent derriere tout armés; & lorsque l'animal, attiré par la verdure, vient pour brouter, ils se jettent dessus, & le tuent à coups de fleches & de haches. Les bois des cerfs du Canada sont infiniment plus gros & plus beaux que ceux de ce pays-ci : on croit, mais à tort, que ce cerf est le même que le *caribou*. Voyez ce mot.

Dans le Groënland, on voit aussi des cerfs, mais qui sont très-petits, ainsi que les productions naturelles à ce climat, parce que le froid terrible & continuel de ce pays les empêche de parvenir à leur grandeur ordinaire. Ces animaux, ainsi que tous ceux des pays froids, même les oiseaux, ont, suivant la remarque d'*Anderson*, contre l'économie animale des autres pays, la graisse immédiatement entre la chair & la peau : leur chair est maigre & remplie de sang, en plus grande quantité que celle des animaux des pays chauds; d'où il suit que cette surabondance de sang donne une plus grande chaleur à l'animal, tandis que la graisse l'empêche de s'exhaler, & le garantit en même temps de l'excessive rigueur du froid.

On dit qu'il y a à la Chine & à Batavia, une espece de petit cerf & de biche, qui n'est pas plus grande que nos chiens ordinaires. Leur caractere est très-sauvage : quand ils se voient pris, ils sont dans une perpétuelle inquiétude & agitation. On ne peut pas les apprivoiser, & ils meurent faute de prendre de la nourriture. Ces petits animaux paroissent différer du *chevrotin*. Voyez ce mot.

Plusieurs personnes du premier rang ayant desiré, en faveur des Amateurs & des Curieux, trouver à la suite de l'article *cerf*, une idée des connoissances de la chasse de cet animal, on verra dans le tableau suivant un abrégé des termes, opérations & mouvemens qu'on reconnoît tous les jours dans la pratique de cet exercice.

Tableau alphabétique des mots ou des manieres de parler, usités dans la chasse du Cerf, extraits du Poëme intitulé : Les dons des Enfans de Latone, &c.

Abattures, sont les traces que le corps du cerf laisse en passant dans les taillis.

Abois. On dit que le cerf eſt aux derniers abois ; quand il tombe mort ou outré.

Aculs. Pointe ou bout des forêts.

Aiguillonné. Ce mot ſe dit des *fumées* qui portent quelquefois un aiguillon par un bout, & quand elles ſont en nœuds ; ce qui marque ordinairement que les cerfs ont eu quelque ennui.

Aller de bon temps ; c'eſt-à-dire, qu'il y a peu de temps que l'animal eſt paſſé. On dit *aller de hautes erres*, quand il y a ſept ou huit heures que la bête eſt paſſée.

Allure, ou marcher du cerf.

Ambleurs, ſe dit du cerf dont le pied de derriere ſurpaſſe la trace du pied de devant.

Ameuter. On dit que les chiens ſont bien ou mal ameutés, quand ils marchent bien enſemble, ou qu'ils ſe ſéparent.

Andouiller ou *cors.* Nom qui ſe donne à toutes les chevilles qui ſortent de la perche : le premier andouiller eſt le plus près de la meule. On dit, le Piqueur a été bleſſé d'un coup d'andouiller. *Voyez ci-après* Cors.

Appuyer les chiens. C'eſt ſuivre toutes leurs opérations, les diriger & les animer de la trompe & de la voix.

Aſſemblée. Rendez-vous où tous les Chaſſeurs ſe trouvent.

Aſſentir la voie, c'eſt la goûter.

Aſſurance, *fermeté.* On dit, le cerf va d'aſſurance, c'eſt-à-dire, le pied ſerré & ſans crainte.

Babil, ſe dit d'un limier qui caquete trop. On dit, lui ôter le babil, ou le rendre ſecret. On dit auſſi qu'un chien *braille* quand il crie ſans voix.

Balancer. C'eſt quand un cerf chaſſe, vacille en s'enfuyant, ou quand un limier ne tient pas la voie juſte.

Bancs. Lits des chiens.

Battre. L'animal ſe fait battre quand il ſe fait chaſſer long-temps dans un canton de pays.

Battre l'eau. C'eſt quand le cerf eſt dans l'eau ; on doit dire aux chiens : *Il bat l'eau.*

Bondir. On dit, le *cerf bondit*, ou *faire bondir* un cerf frais.

Boſſes. Ce ſont deux groſſeurs qui viennent la premiere année à la tête du cerf. Ce ſont les germes des meules d'où partira la *fraiſe.*

Botte. C'eſt le collier que l'on met au limier quand on le mene aux bois.

Bouzars. Ce ſont les fientes que jette le cerf au printemps, & qui ſont rondes & molles comme des bouzes de vache.

Boyau, franc-boyau. C'eſt le gros boyau où paſſent les viandis du cerf, qui fait partie des menus droits.

Brandes. Ce ſont les bruyeres où les cerfs vont *viander.*

Briſée, ou rameau rompu qui ſert à marquer l'entrée du cerf dans le bois, à en faire l'enceinte, ou à marquer la naiſſance d'un défaut. On dit, *briſée haute*, quand le rameau rompu pend encore à la branche, ce qui marque la rentrée au fort ; & l'on dit, *briſée baſſe*, lorſque le rameau eſt couché à terre, ce qui marque le chemin du cerf. La pointe fait voir d'où il vient, & le gros bout où il va.

Brunir. Quand le bois du cerf eſt revenu au printemps, il eſt couvert d'une peau tendre & velue qui lui démange ; pour la faire tomber ou l'épiler, il ſe frotte contre les arbres appellés *baliveaux*, afin de la rendre nette & unie, & la fait changer de couleur ſelon les terres où il ſe frotte ; c'eſt ce qu'on appelle *brunir.*

Buiſſon creux. Ce terme ſe dit, quand le valet de limier qui a détourné, ne trouve rien dans ſon enceinte : c'eſt un *buiſſon creux.* Le *buiſſon*, en terme de Vénerie, eſt un bois d'une petite étendue.

Ça-revaut. Terme pour faire entendre que le cerf s'en retourne dans ſon pays.

Ça-va-la-haut. Terme pour parler aux chiens quands ils chaſſent.

Cerf, *faon*, *daguet.* Cerf à ſa ſeconde tête, qu'il pouſſe en commençant ſa troiſieme année (c'eſt ce que *Salnove* & *Savary* appellent *porte-ſix*) ; parce que chaque perche porte deux petits andouillers, outre les deux bouts de la perche qu'on doit compter ; *cerf à ſa troiſieme tête ; cerf à ſa quatrieme tête.* Les cerfs à la ſeconde, troiſieme & quatrieme têtes, communément ſe nomment *jeunes cerfs*, & peuvent pouſſer huit, dix & douze andouillers, ſuivant le pays & la bonne ou mauvaiſe nourriture. On dit, cerf de *dix cors jeunement*, ou cinquieme tête ; cerf de *dix corps vrai*, quand il a paſſé ſix ans ; *vieux cerf*, *grand vieux cerf*, cerf de meute ou cerf que l'on court. On dit, *cerf accompagné* ou *en compagnie*, quand il s'eſt joint avec d'autres bêtes ; & *cerf bien chevillé*, quand il porte pluſieurs dards ou rameaux

à la ſommité de ſon bois en forme de couronne. La *cervaiſon* ſe dit d'un cerf qui eſt gras ou en venaiſon.

Chambre du cerf. C'eſt ſon lit ou repoſée pendant le jour. Ce terme eſt peu d'uſage.

Change. On dit, *prendre le change*, c'eſt ſuivre une nouvelle bête; *garder le change*, c'eſt ſe tenir à la bête qu'on a commencé de courir. Il y a quelques vieux chiens, hardis dans le change, qui ne quittent point leur cerf, quoiqu'il ſoit accompagné; les autres plus timides reſtent derriere, & c'eſt au Veneur à connoître les uns & les autres.

Chaſſer de gueule. C'eſt laiſſer crier & aboyer un limier, qui naturellement eſt ſecret; cela s'appelle encore *routailler.*

Chevilles & *chevillures.* Voyez ci-deſſous l'article *Cors.*

Chiens, courans, ardens, allans, vîtes, légers, requérans, peſans, hurleurs, anglois, bâtards-anglois. Le chien ferme eſt celui qui arrête à la chaſſe à tirer.

Cimier, ſe dit de la croupe du cerf, qui dans la curée, ſe donne au maître de l'équipage.

Clabauder; ſe dit des chiens qui rebattent les mêmes voies, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

Coffre, ſe dit de la carcaſſe du cerf décharné.

Coiffé. On dit un chien bien coiffé.

Comblette. Fente qui eſt au milieu du pied du cerf.

Connoiſſances ou indices de l'âge & de la forme du cerf par la tête, le pied & les fumées, &c. La connoiſſance par le pied eſt certaine; cependant pour ne pas s'y méprendre, il faut faire de grandes attentions ſur la qualité du terrain, qui plus ou moins gras, marécageux, doux, pierreux ou montagneux, rendra différentes les connoiſſances ſuivant les pays.

Contrepied. Prendre le contrepied, c'eſt retourner par où le cerf eſt venu, en un mot, prendre le pied du cerf à reculons.

Cor ou *trompe.* Inſtrument de cuivre dont on ſonne à la chaſſe : il y a différens ſons. *Voyez ci-après* Fanfares.

Cors. Ce ſont les cornes ſortant de la perche du cerf. Le premier cors s'appelle *andouiller*, le ſecond *ſur-andouiller*, les ſuivans *cors*, *chevilles* ou *chevillures*, *doigts* ou *épois.* Tels ſont les différens noms

que les Auteurs leur donnent. La regle eſt de n'attaquer à la chaſſe que les cerfs de dix cors; mais la néceſſité & les occurrences font déroger à cette loi.

Corſage. C'eſt la forme du corps du cerf.

Couper, ſe dit d'un chien qui quitte la voie pour prendre les devants; ce qui eſt un défaut.

Coupler les chiens. C'eſt les lier deux à deux.

Coureurs. Nom que l'on donne aux chevaux de relais qui courent la chaſſe & qui ont la queue coupée. On doit mettre aux premiers relais les chevaux les plus vîtes & les plus vigoureux, & aux derniers ceux qui le ſont moins.

Cri du cerf. Voyez *Raire.*

Croix de cerf. Eſpece de petit os, quelquefois cruciforme, qui ſe trouve dans le cœur du cerf, & auquel on a attribué beaucoup de vertus, étant pris en poudre dans du vin.

Crouler la queue, ſe dit du cerf quand il fuit.

Curée, *faire la curée.* Cela ſe dit du cerf pris, tué & déshabillé, & dont les parties charnues, &c. diſſéquées ou non, ſont le ſalaire des chiens; ce qui leur donne plus d'ardeur pour la chaſſe. *Voyez ci-après* Mouée. On ne doit point avoir de gants pendant la curée; & quand les valets de chiens ſurprennent quelque jeune Veneur avec ſes gants, ils ſont en droit par l'uſage de lui demander de quoi boire.

Dagues, ſont les premiers dards ſimples qui ſortent de la tête du cerf quand il a un an paſſé. Les dagues ſont ſa premiere tête, & il les porte pendant le cours de la ſeconde année. Elles ſont longues de ſix à ſept pouces.

Daguet. Cerf qui porte ſon premier bois pendant le cours de la ſeconde année. Ainſi le daguet a deux ans, & eſt armé de deux dards ou deux petites perches, qui excedent un peu les oreilles.

Daintiers. Ce ſont les rognons du cerf.

Débucher, ſortir du bois ou du fort. Le cerf débuche.

Découpler les chiens. C'eſt les délier l'un de l'autre quand ils ſont deux à deux, & les lâcher.

Dédortoire, ſe dit quelquefois du manche du fouet dont on ſe ſert en courant pour parer les gaulis.

Défaut, demeurer en défaut. C'eſt avoir perdu la voie du cerf pendant quelque temps ou tout-à-fait.

Déharder. C'eſt lâcher les chiens quand ils ſont liés ſix à ſix ou quatre à quatre.

Démêler la voie, ou trouver la voie du cerf couru au milieu d'autres cerfs.

Déployer le trait. C'eſt alonger la corde qui tient la botte du limier. *Accourcir le trait*, c'eſt, dit *Salnove*, le ployer à demi ou tout-à-fait pour retenir le limier.

Derriere. C'eſt un terme dont on ſe ſert pour arrêter un chien, & le faire demeurer derriere ſoi quand il chaſſe le *droit*.

Détourner. C'eſt découvrir par le moyen du limier, le lieu où le cerf eſt à ſa repoſée, & en marquer l'enceinte pour la reconnoître.

Doigts. Voyez ci-deſſus à l'article *Cors*.

Droit. On dit prendre ou tenir le droit, pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie. Le *droit du limier*, c'eſt la rate & le foie qui lui appartiennent dans la curée. Les *droits du Seigneur*, ce ſont le filet, les cuiſſes & le cimier avec toute la tête : aujourd'hui les daintiers lui appartiennent auſſi. Le *droit du valet de limier* qui a détourné, c'eſt l'épaule droite. Les *menus droits* ſont les diverſes parties intérieures qui compoſent le *forhu*, qu'on attache à la fourche pour être le dernier ſalaire des chiens. *Voyez* Forhu.

Échauffer. S'échauffer ſur la voie, ou la ſuivre avec ardeur.

Élavé, poil élavé. C'eſt un poil mollaſſe & blafard, en couleur, qui marque ordinairement la foibleſſe d'un chien.

Empaumer la voie. C'eſt prendre la voie.

Empaumure. Cela ſe dit d'un vieux cerf dont le haut de la tête, c'eſt-à-dire la baſe des derniers andouillers, imite la paume de la main. L'empaumure doit être un peu creuſe & renverſée, portant cinq ou ſix pointes. On l'appelle quelquefois *porte-chandelier*.

Enceinte. On appelle ainſi le cercle marqué par des rameaux briſés pour détourner le cerf, & ſavoir préciſément le lieu où il eſt retiré.

Enguichure de la trompe. C'eſt l'entrée du cor-de-chaſſe.

Enlever la meute. C'eſt lorſqu'au lieu de laiſſer chaſſer les chiens, les laiſſer ſuivre la voie du cerf, on les rompt, on les entraîne par le plus court chemin au lieu où un Chaſſeur a vu l'animal, & où on retrouve la voie.

Entées. Ce terme ſe dit des fumées qui tiennent enſemble, & qu'on ne peut ſéparer ſans les rompre.

Epois, en latin *furculus aut digitus*, ſont les cors que l'on voit au ſommet de la tête du cerf; il y a des épois de coronure, de paulmure, de trochure & d'enfourchure. Conſultez *Savary*, *Fouilloux* & *Salnove*.

Éponges. C'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

Erres du cerf. Traces ou voie de l'animal.

Ergots. Voyez *Os*.

Erucir. Le cerf érucit quand il prend une branche en ſa bouche & la ſuce pour en avoir la liqueur (Vieux terme).

Éventer la voie. C'eſt quand elle eſt ſi vive que le chien la ſent ſans mettre le nez à terre, ou quand après un long défaut les chiens ont le vent du cerf qui eſt ſur le ventre dans une enceinte.

Fanfares. Airs meſurés qu'on ſonne au lancer, à la vue du cerf, à l'hallali & à la curée.

Faon. C'eſt le petit de la biche qui n'a pas plus d'un an, & même moins.

Fauve. Le cerf, le daim & le chevreuil ſont des bêtes fauves.

Faux-fuyant. On appelle ainſi une ſente ou petit ſentier à pied dans le bois.

Faux-marcher, ſe dit de la biche qui biaiſe en marchant, ou du cerf après qu'il a mis bas ſon bois.

Faux-marqué ou *mal ſemé*, ſe dit d'un cerf qui a plus de cors ou andouillers d'un côté que de l'autre.

Filet du cerf, les grands filets. C'eſt la chair qui ſe leve au-deſſus des reins du cerf; & les petits filets ſe levent au-dedans des reins; c'eſt un droit du Maître.

Forhu. Ce ſont pluſieurs parties internes du cerf, telles que tous les petits boyaux que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche après qu'ils ont mangé la mouée ou le coffre du cerf. On diſoit autrefois *forhuir*, c'eſt-à-dire ſonner la trompe de fort loin.

Forlonger. C'eſt prendre un grand pays & s'éloigner hors du pays ordinaire. On dit auſſi, *un cerf forlonge*, quand il a bien de l'avance devant les chiens.

Fort. C'eſt l'endroit le plus épais du bois.

Fouler. Faire battre ou parcourir un terrain par le limier ou par la meute.

Foulées. Impreſſion du pied ſur le gazon ou ſur des feuilles. On appelle *foullûres* les marques du pied du cerf.

Fourche. Bâton à deux branches qui reçoit le *forhu* dans la curée.

Fourchette. Ce qui eſt dans la ſole du pied.

Fraiſe. Cercle raboteux qui entoure la meule.

Frapper à route. Faire retourner les chiens pour les faire relancer le cerf.

Frayoir. C'eſt la même choſe que brunir. *Voyez ci-deſſus* Brunir.

Fumées. Fientes des cerfs ou biches, elles ſont en *bouzarts*, en *plateaux*, en *torches*, en *nœuds* ou *formées*, *martelées* ou *aiguillonnées.* Les fumées du cerf ſont *nouées* dans le mois d'Août. Les *plateaux* ſont plats & ronds, & ont encore la forme de bouzarts. Le cerf les rend au commencement du printemps, & pendant qu'il met bas ſa tête. *Voyez les autres mots.* Les fientes du cerf ſont de sûres connoiſſances dans certains temps; mais elles ne valent rien dans l'hiver ou pendant le rut.

Gagnages. Champs où ſont les grains, & où le cerf va viander, c'eſt-à-dire pâturer pendant la nuit.

Gare. C'eſt le terme que doit dire celui qui entend le cerf bondir de ſa repoſée.

Gaulis. Ce ſont des branches d'un bois de dix-huit à vingt ans.

Gorge d'un chien. Terme pour marquer ſa voix. On dit *ce chien a une bonne gorge.*

Gouttieres ou *canaux.* Fentes ou raies creuſes qui ſont le long de la perche ou du merrain de la tête du cerf.

Grêle. C'eſt le ton clair de la trompe. On dit auſſi qu'un cerf a le merrain grêle.

Gros-ton. C'eſt le ton bas de la trompe.

Ha-lay-la, ou *tout bellement.* Terme pour donner de la crainte aux chiens lorſque le cerf s'eſt accompagné, afin de les obliger à garder le change.

Hallali. Cri qui marque que le cerf eſt ſur ſes fins.

Hampe. C'eſt la poitrine du cerf.

Harde, ſe dit d'une troupe de bêtes qui marchent ou ſe trouvent unies enſemble. Ce mot ſignifie auſſi un lien qui attache les chiens ſix à ſix.

Harder les chiens. C'eſt les mettre quatre à quatre ou ſix à ſix.

Hâter son erre. C'est quand le cerf fuit fort vîte.

Haut-à-haut. Cri pour appeller son camarade & lui faire revoir de son cerf pendant un défaut, ou pour l'appeller le matin au bois en le houpant.

Haye ou *hahé.* Terme pour arrêter les chiens qui chassent le change ; mais pour leur faire attendre les autres lorsqu'ils chassent le droit, on dit seulement *derriere.*

Houper (ce mot est long). C'est appeller son compagnon.

Hourvari. Cri pour faire revenir les chiens sur la voie, lorsqu'ils ont pris le change.

Jambe du cerf. C'est depuis le talon jusqu'aux ergots, qu'on nomme les os.

Jeter sa tête. C'est mettre bas son bois.

Il-va-la-chiens. Terme dont on parle aux chiens quand ils chassent à la discrétion & à la prudence du Piqueur.

Il perce. Terme pour dire aux chiens que la bête va en avant.

Immondices. Ce sont les excrémens des chiens.

Laisser-courre. Ainsi se nomme le lieu où se doit lancer le cerf, c'est-à-dire l'endroit où on lâche les chiens après que le cerf a été détourné. On dit aussi, *laisser courre un cerf.* Celui qui laissa-courre est le valet de limier qui a détourné le cerf.

Lambeaux. C'est la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille au frayoir.

Lancer le cerf. C'est le faire partir de sa reposée.

Larmieres. Ce sont deux fentes qui sont au-dessous des yeux du cerf; il en sort une liqueur jaune, qu'on nomme *larmes du cerf.*

Lices. Chiennes courantes.

Limiers. Chiens de trait, dont on se sert pour détourner le cerf.

Livrer le cerf aux chiens. Mettre les chiens après.

Longer un chemin. C'est quand une bête va toujours en avant, ou quand un cerf chassé, qui commence à être mal mené, longe les chemins & fuit tant qu'il peut.

Mal-moulu. Les fumées sont mal-moulues ou mal digérées.

Mal-semé. Voyez ci-dessus *Faux-marqué.*

Martelées, se dit des fientes du cerf aplaties par les bouts. *V.* Fumées.

Massacre. Face de la tête du cerf avec tout son bois.

Menée. Terme plus connu en Normandie qu'ailleurs, & qui exprime qu'un chien a bonne gorge, la voix hautaine, & qu'il chasse de bonne grace.

Mener les chiens à l'ébat. C'est les mener promener.

Menus-droits. Voyez ci-dessus *Droits.*

Merrain. Matiere du bois & de la perche du cerf.

Mettre bas. Quitter son bois. Le cerf met bas au printemps.

Meule. Racine ou empatement dur & raboteux du bois du cerf.

Meute. C'est l'assemblage de tous les chiens courans. Les chiens de meute sont les premiers chiens qu'on lâche contre le cerf lancé. La *vieille meute* se dit du premier relais donné après la meute. Depuis quelques années on découple les chiens de meute dans l'enceinte pour lancer le cerf; la regle anciennement étoit de ne lancer qu'avec les limiers.

Mouée. C'est un mêlange du sang du cerf avec du lait & du pain coupé, même des issues de bœuf, qu'on donne aux chiens à la curée.

Muer. C'est renouveller sa tête ou changer de bois. Les cerfs muent au commencement de Mars, & leur tête ne se refait guere qu'à la mi-Juillet.

Mufle. C'est le bout du nez des bêtes fauves.

Muse. C'est le commencement du rut des cerfs. Leur muse dure cinq ou six jours, & pendant ce temps-là ils ne font que marcher, mettre le nez à terre & sentir par où les biches ont passé.

Nappe. C'est la peau du cerf.

Nerf du cerf. C'est son membre génital.

Nœuds. Voyez ce terme à l'article *Fumées.* On appelle aussi du nom de nœuds les morceaux de chair qui se levent aux quatre flancs du cerf.

Ordre. Ce mot se dit pour marquer l'espece & les qualités des chiens. On dit un bel ordre de chiens.

Os du cerf. Ce sont ses *ergots* & ce qui forme sa jambe jusqu'au talon. D'abord que le cerf fuit, il donne des os en terre.

Ourvari. Cri pour obliger les chiens à retourner, lorsque le cerf fait un retour.

Parement du cerf. Chair rouge qui vient par-dessus la venaison du cerf des deux côtés du corps.

Pays, grand ou petit. C'est un grand ou petit bois.

Pelage, se dit de la couleur du poil du cerf: il est blond, fauve, brun, moucheté.

Percer, ſe dit lorſque le cerf tire de long. On dit auſſi le Piqueur perce dans le fort.

Perche ou *merrain*. Bois du cerf qui porte pluſieurs andouillers.

Perlure. Inégalité qui ſe trouve ſur la croûte de la perche en forme de grumeaux.

Peſer beaucoup. C'eſt quand une bête enfonce beaucoup ſes pieds dans la terre ; ce qui marque qu'elle a grand corſage.

Pied. Le premier pied eſt celui de devant, le ſecond pied eſt celui de derriere.

Pierrure, eſt ce qui entoure la meule en forme de petite pierre, & ce qui forme la *fraiſe*.

Pillard, ſe dit d'un chien hargneux.

Pinces ou *ongles*. Les pinces ſont les deux bouts du pied du cerf ; ſi elles ſont uſées ou fort émouſſées, c'eſt ſigne de vieilleſſe.

Piqueurs. Veneurs qui appuient & ſuivent les chiens de près, & conduiſent la meute & la chaſſe.

Plateaux. Voyez à l'article *Fumées*.

Portées, ſont les traces que le bois du cerf laiſſe en paſſant dans un taillis élevé au moins de ſix pieds.

Prendre les devants. C'eſt quand on a perdu le cerf, & qu'on fait un grand tour avec les chiens courans pour le retrouver en le requêtant.

Prendre le vent, ſe dit quand on prend les devants, ou quand un chien va lancer le cerf au vent.

Prendre ſon buiſſon. Le cerf choiſit une pointe de bois au printemps pour ſe retirer le jour, & aller aiſément la nuit aux gagnages ou aux champs.

Querelleur, ſe dit d'un chien courant hargneux.

Quêter le cerf. C'eſt chercher le lieu où le cerf ſe repoſe pendant le jour. On dit auſſi, requêter le cerf pour le relancer.

Rabattre. On dit, le limier ſe rabat, & donne une connoiſſance à celui qui le mene.

Rage. Maladie qui ſe prend dans le ſang des chiens : il y en a de ſix ſortes, *rage enragée*, *rage courante*, *rage éſlanquée*, *rage endormie* ou *rage muë*, & *rage enflée*.

Raire ou *crier*. Les cerfs raient quand ils ſont en rut.

Rapport, faire ſon rapport. C'eſt quand le valet de limier déclare à l'aſſemblée ſes diverſes connoiſſances ſur la bête qu'il a détournée.

Rapprocher un cerf ou *le parchaſſer.* C'eſt faire aller les chiens doucement, tenir la voie d'une bête qui eſt paſſée deux ou trois heures auparavant.

Rebaudir les chiens, leur faire fête, les careſſer.

Récéler. C'eſt quand le cerf demeure deux ou trois jours dans ſon enceinte ſans en ſortir.

Refait d'un cerf. Bois qui ſe renouvelle. On dit, le cerf a déja du refait, ſon bois eſt refait.

Refouler. C'eſt faire retourner les chiens ſur leurs pas.

Refuite. Route que le cerf pourſuivi prend pour échapper aux chiens : les cerfs prennent dans une forêt preſque toujours les mêmes refuites.

Relais. Ce ſont des chiens qu'on tient en certains lieux dans la refuite des bêtes qu'on court, pour les donner quand la bête paſſe. Le premier relais s'appelle la *vieille meute ;* le dernier ſe nomme les *ſix chiens*, quoiqu'il ſoit compoſé d'un plus grand nombre ; ce ſont ordinairement les plus vieux & les plus ſages. Il y a un relais préſentement, qu'on appelle *ſeconde vieille meute.*

Relais volant. C'eſt un relais qui n'eſt point fixé dans un lieu, mais qui coupe & ſuit la meute pour lui prêter ſon ſecours quand elle en a beſoin ; on fait un relais volant quand on n'eſt pas ſûr de la refuite des cerfs, & ce ſont toujours les plus vigoureux chiens qui le compoſent : on ne s'en ſert chez le Roi que dans le mois de Mai ou de Juin, dans le temps de l'extrême chaleur.

Relancer. C'eſt lorſqu'on redonne aux chiens l'animal qu'on a chaſſé ; on dit auſſi *redonner* au lieu de relancer.

Relever un défaut. C'eſt retrouver la voie qu'on avoit perdue. Le *relevé d'une bête*, c'eſt quand elle ſe leve & ſort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller repaître.

Rembuchement. Rentrée du cerf au fort : on dit auſſi, rembucher ou rentrer dans le bois.

Remontrer. C'eſt donner connoiſſance de la bête qui eſt paſſée.

Renceint. C'eſt un retour en cercle.

Rencontrer ou trouver une voie ; c'eſt la beſogne du limier.

Rendez-vous. Lieu de l'aſſemblée indiqué à tout l'équipage.

Rendonnée. Après que le cerf eſt donné aux chiens, qu'il ſe fait chaſſer dans ſon enceinte, & tourne deux ou trois fois à l'entour du même

lieu, & qu'après cela il prend fon parti d'aller bien loin; voilà ce que le Veneur nomme une bonne *rendonnée.*

Repofée, lit ou *chambre.* C'eft le lieu où le cerf rentre le matin, fe tient couché fur le ventre pour y demeurer & dormir pendant le jour.

Requêter. C'eft rechercher une feconde fois le cerf où il eft.

Reffuy. Le cerf mouillé le matin de la rofée, fe feche au foleil levant, avant de rentrer dans le bois & de prendre fa repofée.

Retour. C'eft quand le cerf revient fur lui-même, c'eft-à-dire fur les mêmes voies.

Retraite. On dit, fonner la retraite pour faire retirer les chiens.

Revenu de tête. C'eft quand la tête nouvelle, c'eft-à-dire le bois, eft toute revenue.

Revoir d'un cerf, ou *retrouver la trace.* On en revoit par le pied, par les fumées, par les abattures, par les portées, par les foulées, par le frayoir, & par les rougeurs qui font des taches de fang que le bois refait laiffe aux branches.

Rides. Ce terme fe dit des fumées; celles des vieux cerfs font ridées.

Robe, fe dit de la couleur du poil d'un chien.

Rompre les chiens. C'eft les empêcher de fuivre une bête.

Rouées. Ce font les têtes du cerf ferrées & peu ouvertes.

Route. On dit que le cerf va la route, quand il fuit le grand chemin dans les bois.

Rufe, le bout de la rufe. C'eft quand on retrouve au bout du retour qu'a fait le cerf, que les voies font fimples, & qu'il s'en va & perce.

Rufer. C'eft quand le cerf va & vient fur les mêmes voies à deffein de fe défaire des chiens.

Rut, amour des cerfs. Les cerfs entrent en rut, pendant la nuit, au commencement de Septembre, & le finiffent à la mi-Octobre; ils n'y font chacun que trois femaines; ce font les vieux cerfs qui y entrent les premiers. Le rut eft un temps fougueux chez ces animaux. Les biches entrent plus tard en rut que les cerfs.

Sentiment, fe dit d'un chien qui fent le vent de la voie.

Séparer les quêtes. C'eft diftribuer aux valets de limiers une forêt par cantons, pour y aller détourner un cerf.

Sole. Fond du pied du cerf, ou milieu du deſſous du pied. *Voyez ci-deſſus* Connoiſſances.

Sonner de la trompe. Sonner la retraite; ſonner du gros ton, ſonner du grêle.

Sortir du fort. C'eſt une bête qui débuche de ſon fort.

Spée ou *cepée.* C'eſt un bois d'un an ou deux.

Suivre. C'eſt quand un limier ſuit les voies d'une bête qui va d'aſſurance; car quand elle fuit, c'eſt la chaſſer.

Sur-aller. C'eſt quand un limier ou chien courant paſſe ſur les voies ſans ſe rabattre, ou ſans rien dire.

Sur-andouiller. C'eſt l'andouiller qui ſe trouve au-deſſus du cors proprement dit, & qui eſt quelquefois plus grand que les autres.

Sur-neigées. Ce ſont les voies où la neige eſt tombée. On appelle *ſur-pluies* celles où il a plu.

Talon. Il eſt au haut du pied du cerf; il ſert à diſtinguer l'âge de la bête. Dans les jeunes cerfs le talon eſt éloigné de quatre doigts des os, ou autrement des ergots; dans les vieux cerfs il joint preſque les os: plus il en approche, plus le cerf eſt vieux.

Tayau. Cri à la vue du cerf.

Temps. On dit, *en revoir de bon temps*, pour marquer que la voie eſt fraîche & de la nuit.

Tenir la voie. On dit, ce chien tient bien la voie, pour dire qu'il la ſuit.

Tête. Cela s'entend du bois du cerf. On dit, une *tête bien née.* L'on appelle *tête portant trochures*, celle qui porte trois ou quatre chevilles, andouillers ou épois à la ſommité de ſon bois. La *tête enfourchie* eſt celle dont les dards du ſommet font la fourche. On dit auſſi *tête bien chevillée.* La *tête couronnée* eſt celle dont les cors font une eſpece de couronne; on en voit peu en France de cette eſpece. Enfin on appelle *tête paumée*, celle dont la ſommité s'ouvre & repréſente les doigts & la paume de la main.

Tirer de long. C'eſt quand le cerf va ſans s'arrêter.

Tirer ſur le trait. C'eſt quand le limier trouve la voie & veut avancer.

Tirez chiens, tirez. Terme pour faire ſuivre les chiens quand on les appelle.

Toiles. Quelquefois on fait une enceinte dans la forêt avec des toiles, afin que le cerf ou même le ſanglier que l'on chaſſe, ne ſortent point du pays, ce qui abrege la chaſſe.

Ton pour chiens. C'eſt le gros ton du cors.

Torches. Terme qui ſignifie que les fumées veulent ſe détacher ; c'eſt-à-dire, qu'elles ſont à demi formées. *Voyez ci-deſſus* Fumées.

Trait. C'eſt la corde de crin qui eſt attachée à la botte du limier, & qui ſert à le tenir, lorſque le Veneur va au bois.

Trolle. C'eſt ce qui ſe fait quand on n'a pas détourné une bête, & qu'on découple les chiens dans un grand pays de bois pour la quêter & la lancer.

Trompe. C'eſt le cor de chaſſe ; il y en a de petits & de grands.

Toucher au bois. C'eſt quand le cerf veut ôter la peau velue qu'il a ſur ſon bois.

Vaines, ſe dit des fumées légeres & mal preſſées.

Valet de chiens ou *conducteur.* C'eſt celui qui mene les chiens de meute ou des relais. Le *valet de limier* eſt celui qui va en quête d'un cerf, le détourne & le laiſſe courre.

Va-outre. Terme dont ſe ſert le valet de limier lorſqu'il alonge le trait à ſon chien, & le met devant lui pour le faire quêter.

Vaucelets. Voyez ci-deſſous *Vol-ce-lets.*

Vay-la. Suivant *Salnove*, terme dont on arrête le limier qui a rencontré, pour connoître s'il eſt ſur la voie.

Vel-cy-allé. Terme d'un valet de limier, lorſqu'il parle à ſon chien pour l'obliger à ſuivre la voie quand il en a rencontré.

Vel-cy-revary-vol-ce-lets, ſe dit d'un cerf qui ruſe, & qu'on voit revenir ſur ſes mêmes voies.

Venaiſon, graiſſe du cerf. C'eſt le temps qu'il eſt meilleur à manger, & qu'on le force plus aiſément : ce ſont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs qui ont plus de venaiſon.

Viandis, manger du cerf. *Voyez ci-deſſus* Gagnages.

Vol-ce-lets. C'eſt un terme dont on ſe ſert quand on revoit du cerf ou par les fumées ou qui va fuyant, & qui ouvre les quatre pieds.

Voyez & revoyez. C'eſt quand on montre du pied de la bête pour en faire revoir.

Vue. Chaſſer une bête à vue.

CERF, oiſeau. *Voyez* AUTRUCHE.

CERF DU GANGE. *Voyez* AXIS.

CERF-VOLANT, *cervus volans*, *aut platycerus*, *aut lucanus.* Inſecte coléoptere, le plus grand de tous ceux de ce pays-ci, très-remarquable par deux grandes cornes mobiles, branchues, aſſez ſemblables à celles du cerf; ce qui l'a fait nommer *cerf-volant.* On l'appelle auſſi *bœuf* ou *taureau volant*, parce qu'il eſt très-gros en comparaiſon des autres inſectes de ſon genre.

Le *cerf-volant* eſt un ſcarabée d'un noir rougeâtre : ſes cornes, qui ſe croiſent en maniere de tenailles, lui ſervent de défenſe, & ſerrent tellement le doigt de ceux qui veulent prendre cet inſecte, qu'elles cauſent beaucoup de douleur, ſouvent même elles font ſortir du ſang. M. *Deleuze* dit que ces pinces diſtinguent les inſectes de ce genre de tous les autres coléopteres : elles ont la poſition & le jeu des mâchoires, mais elles n'en font pas préciſément la fonction. Ses yeux ſont durs, proéminens, blanchâtres, placés à côté des cornes. Sa tête, de plus, eſt garnie de quatre antennes, & d'une trompe ou langue qui lui ſert pour prendre ſa nourriture, qui n'eſt autre choſe qu'une eſpece de liqueur qui découle des chênes. Les grandes antennes ſont terminées par une piece applatie & refendue latéralement en dents de peigne.

On trouve aux environs de Paris cinq eſpeces différentes de cerfs-volans. La différence dans la forme des cornes, a fait donner à quelques-uns le nom de *biche*, de *chevrette*, &c. Tous ces inſectes viennent de gros vers, qui ſe logent dans l'intérieur des vieux arbres, les rongent & les réduiſent en une eſpece de tan, dans lequel ils ſe transforment, deviennent chryſalide, & enfin animal parfait. On voit roder & voler le ſoir, autour de ces mêmes arbres, l'inſecte parfait qui cherche à y dépoſer ſes œufs.

CERF-VOLANT D'OR. On voit au cap de Bonne-Eſpérance pluſieurs eſpeces de gros ſcarabées, nommés *cerfs-volans.* Il y en a ſur-tout une eſpece remarquable par ſa beauté, & que l'on nomme *cerf-volant d'or*, parce qu'en effet il a la tête & les aîles d'une véritable couleur d'or. Le dos & le ventre ſont verts, mouchetés de rouge & de blanc. Les Hottentots, qui ſont fort ſuperſtitieux, parce qu'ils ſont fort ignorans & fort ſtupides, érigent en Dieu ce ſcarabée; & quand il en entre un dans leurs habitations, ils lui immolent un bœuf. Si cet

inſecte

insecte daigne se reposer par hazard sur un homme, on se persuade qu'il a de grands motifs de lui accorder cette faveur : fût-il le plus méchant, le plus scélérat de toute l'imbécille République, on lui décerne des honneurs, il passe pour un saint; on lui attache très-respectueusement au cou, la coiffe ou peau du ventre du même bœuf qui a été sacrifié au dieu Escarbot, & le favori de la divinité la porte avec une fierté modeste & noble; il la garde même sur lui, jusqu'à ce qu'elle tombe en pourriture (*Histoire des Voyages*, *édition* in-4°. *tom. V*, *p. 174*).

On dit qu'à la Virginie & dans la nouvelle Angleterre, il y a une espece de *cerf-volant* qui prend plaisir à se placer sur l'extrémité des arbres les plus élevés. A peine s'y est-il perché, qu'il commence à faire entendre un cri aigu & perçant, qu'il augmente de plus en plus, & diminue de même par degrés jusqu'à ce que ce cri soit réduit à un petit murmure qu'on entend à peine. Il prend ensuite son essor, & va dans un autre lieu recommencer le même ramage.

CERFEUIL, *cerefolium*, *aut chœrophyllum*. Le cerfeuil est une plante potagere, fort commune, & dont on fait beaucoup d'usage. Sa racine est unique, blanche & fibrée : elle pousse une tige haute d'un pied, cannelée, creuse, entrecoupée de nœuds, fort branchue & très-succulente. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë & du persil, mais plus petites, d'un rouge clair, attachées à des queues velues, d'une saveur un peu âcre, aromatique, agréable, d'une odeur d'herbe, subtile & douce; étant desséchées, elles fusent un peu sur les charbons ardens à la maniere du nitre. Ses fleurs sont composées de cinq petales blancs, inégaux, disposés en parasol au sommet des rameaux, & placés dans un calice qui se change en deux graines oblongues, convexes d'un côté & aplaties de l'autre : elles deviennent noirâtres étant mûres. On seme la graine du cerfeuil dans les jardins tous les mois. On mange cette plante avec les autres herbes dans la salade : elle rend les bouillons agréables au goût & à l'estomac; elle est apéritive, rafraîchissante, & convient dans les maladies chroniques & dans celles de la peau. On trouve toujours chez les Apothicaires une eau de cerfeuil distillée. M. *Bourgeois* dit que le suc de cerfeuil est un remede très-salutaire dans les hydropisies, sur-tout lorsqu'elles sont accompagnées de fievre. On en fait aussi un grand usage dans les bouillons médicinaux anti-scorbutiques, & pour purifier le sang.

LE CERFEUIL MUSQUÉ, *myrrhis*, *aut cerefolium Hispanicum*,

ressemble un peu à la fougere ; d'où lui est venu le nom de *fougere musquée :* il est plus dans les cuisines que dans les boutiques. Il approche beaucoup plus de la nature du cerfeuil : on l'estime carminatif & désopilatif. Ses graines sont grandes & profondément sillonnées ; ses feuilles sont molles & velues , & ressemblent à celles de quantité d'ombelliferes. Il vient naturellement dans les Alpes , & chez les Kamtschadales : c'est une plante alimentaire pour ces peuples : ils la mangent verte au printemps , & en préparent une liqueur : ils appellent ce cerfeuil *morkovai.*

CERIGNON. Nom donné par quelques Voyageurs au sarigue, espece de *didelphe.* Voyez ce mot.

CERIQUE. Espece de crabe de l'Amérique : on en distingue deux sortes ; 1°. celui qui se trouve dans les rivieres & qui se nomme simplement *cerique ;* 2°. l'autre qui ne se rencontre que dans les eaux salées, se nomme *cerique de mer*, est le *ciri-apoa* des Brasiliens, ou le *xirika* de la Guiane. Parmi ceux-ci les uns sont rouges en-dessus & blancs en-dessous ; les autres ont les différentes couleurs du *ciri-apoa* de Marcgrave. *Voyez* CRABE.

CERISAIE. Nom donné à un lieu planté en *cerisiers.* Voyez ce mot.

CERISIER, en Provence PICHOT, en latin *cerasus.* C'est un genre d'arbres dont il y a un très-grand nombre d'especes, qui different par leur port, par la couleur, la forme & la saveur de leurs fruits. Ces diverses especes réunies contrasteront davantage, & leurs différences se saisiront plus facilement.

Après la description du *cerisier ordinaire* à fruits doux, nous verrons les autres especes ; savoir, le *bigarreautier*, le *bois de Sainte-Lucie* ou *padas*, le *griottier*, le *guignier*, le *mahaleb*, le *merisier*, le *ragouminier* ou *néga* , ou *minel de Canada.*

Le *cerisier*, *cerasus sativa*, *fructu rotundo*, *rubro & acido*, est un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne grosseur. Il ne s'éleve pas fort haut, & est garni de beaucoup de rameaux fragiles, qui portent des feuilles dentelées à leur bord. Il fleurit des premiers : ses fleurs qui paroissent avant les autres, ont un éclat charmant par leur nombre & leur blancheur : elles sont en rose. A la fleur succede un fruit arrondi, rouge lorsqu'il est mûr : sa couleur contraste agréablement avec les feuilles : sa chair qui est succulente, a une saveur, en quelque maniere, vineuse. Ce fruit est aussi sain qu'il est beau & agréable. Il

y a une espece de cerisier à fruit blanc, qui n'est pas encore fort commun.

En faisant fermenter le jus de cerises & leurs noyaux concassés, & & y ajoutant du sucre, on obtient une liqueur fort agréable, qu'on nomme *vin de cerise.* Le suc des cerises prend, au moyen du sucre, autant de force qu'en a de bon vin, & fait une liqueur agréable à boire, & qui peut se conserver pendant plusieurs années. Les cerises, soit crues, soit préparées de diverses mainieres, font l'ornement des tables. On tire à l'alambic une eau-de-vie de cerises fermentées, qui est très-violente. Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande *kirsch-wasser*, est faite avec les merises. M. *Haller* dit qu'on en distille beaucoup dans les Alpes, & que cette eau pourroit bien, comme celle du laurier-cerise, avoir quelque chose de plus dangereux; & l'on remarque qu'elle tue fort vîte ceux qui en abusent.

Le bois du cerisier est blanchâtre à la circonférence, & rougeâtre dans le cœur. Il y a une espece de cerisier à fleur double, qui ne donne point de fruit, mais qui fait un coup d'œil admirable par la richesse de ses bouquets de fleurs. On en observe un de cette espece dans la classe des arbres, au Jardin du Roi.

Le *bigarreautier*, *cerasus carne durâ*, est garni de feuilles plus grandes que celle du cerisier ordinaire. Ses fruits sont gros, oblongs, approchant en quelque maniere de la figure d'un cœur : leur chair est blanche & rouge. Ce fruit est de difficile digestion. Il est très-sujet à être piqué de vers. Son bois est assez semblable à celui du merisier, & plus dur que celui du cerisier.

Le *griottier*, *cerasus sativa*, *fructu majori*, est un arbre qui differe peu du cerisier : il s'éleve moins haut. Ses fleurs sont semblables à celles du cerisier; mais il donne de grosses cerises qui sont fermes, plus grosses & plus douces que les autres, tirant un peu sur le noir, & suspendues à une queue plus courte. On les appelle *griottes.* Depuis le temps de Lucullus on cultive cet arbre dans toute l'Europe.

Le *guignier*, *cerasus fructu aqueo*, est une espece de cerisier qui porte des fruits qui ne different des bigarreaux qu'en ce qu'ils sont plus mous, plus succulens, & d'un rouge foncé. Il y en a cependant une espece qui ressemble beaucoup aux bigarreaux par la couleur. Les guignes ne chargent pas tant l'estomac que les bigarreaux; mais elles sont moins saines que les cerises, & se corrompent plus promptement.

Le *mahaleb*, *cerasus sylvestris amara*, est une espece de cerisier des bois ou sauvage, dont le fruit est semblable à nos cerises; mais petit, rond, noir & amer, peu charnu. Il porte en latin le nom de *vaccinium*, & *Virgile* l'a célébré par ce vers :

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Ce fruit contient une amande amere; ses feuilles sont semblables à celles du peuplier noir. On nous apporte d'Angleterre & de plusieurs endroits, l'amande seche du noyau de ce fruit, parce que les Parfumeurs en emploient dans leurs savonnettes. On donne à cette amande le nom de l'arbre, *mahaleb* ou *magalep :* elle a une odeur assez désagréable, & approchant de celle de la punaise. On peut former avec le mahaleb des palissades fort agréables par le mêlange des fleurs & des feuilles, qui paroissent en même temps, dans le mois de Mai. Ses fleurs sont en très-belles grappes; ce qui rend cet arbuste propre à servir de décoration dans les bosquets printaniers. Les Ébénistes donnent aussi le nom de *bois de Sainte-Lucie* au bois du mahaleb, arbuste très-commun à Sainte-Lucie en Lorraine, d'où il a pris son nom, & avec lequel ils font de très-beaux ouvrages d'une odeur agréable. Il est dur, compact, de couleur grise, tirant sur le rougeâtre.

Le *mérisier* est le grand cerisier des bois *cerasus sylvestris, fructu subdulci nigro.* Il porte de petites cerises noires à longue queue, que l'on nomme *mérises:* elles ont un goût doux & agréable; mais elles teignent la bouche & les doigts en un noir purpurin. Ces fruits sont la base de bien des ratafias. Il y a aussi une espece de mérisier à fleurs doubles, qui forme, dans le mois de Mai, des guirlandes d'une beauté admirable. On greffe les cerisiers sur les mérisiers sauvages, & ils en donnent des fruits plus gros & meilleurs. On doit préférer, dit-on, les mérisiers à fruit blanc. L'écorce extérieure du mérisier est brune-cendrée, mais l'intérieure est verdâtre. Cet arbre est à son point de perfection à l'âge de 40 ans. Il réussit très-bien à la transplantation. Le bois de mérisier est très-recherché par les Tourneurs, par les Ebénistes, & sur-tout par les Luthiers qui prétendent qu'il est sonore. Le mérisier du Canada est une espece de bouleau.

Le *ragouminier* ou *néga*, ou *minel du Canada*, est une espece de cerisier nain à feuilles de saule. On peut mettre ce petit arbuste dans les plates-bandes des bosquets printaniers. Mis dans les remises, ainsi que les autres especes de cerisiers, il est propre à attirer les oiseaux, quoique son fruit soit un peu âcre.

Les cerisiers se plaisent dans une terre légere, meuble, & demandent plus de chaleur que d'humidité. Ils n'exigent aucune culture : on ne les taille point; on les abandonne à la Nature. Cette espece d'arbre ne poussant point trop en bois, se trouve toujours, lorsque la saison est favorable, bien chargé de fruits.

Il croît encore sur les lieux montagneux, comme les Alpes & les Pyrenées, un petit cerisier appellé *cerisier bas*, haut de deux pieds & plus. Son fruit est une baie rouge de la grosseur d'un pois, ou une petite cerise marquée de deux points, remplie d'un suc amer & de mauvais goût. Si l'on en avale quatre ou cinq, elles excitent le vomissement, purgent très-violemment & causent des convulsions. Ce cerisier est le *frole* des Bourguignons, le *chamæ-cerasus* des Auteurs, le *chevre-feuille à tige droite* des Anglois, le *petit bois* des Paysans, & le *lonicera* de M. *Linneus :* on distingue aussi des *cerisiers bas* à fruit bleu & à fruit noir. Le *chamæ-cerasus* n'est point un cerisier proprement dit.

L'on trouve aussi aux Antilles le cerisier ordinaire, & une autre espece que les habitans du pays de Cayenne appellent *cerisier cannelé ;* c'est le *malpighia fructu cerasino sulcato. Barr.* Les cerises qu'il produit ont un goût aromatique : elles sont plus grosses que les nôtres, & deviendroient bien meilleures si on les cultivoit avec soin.

Il découle naturellement des cerisiers une gomme adoucissante & incrassante comme la gomme arabique.

CEROCOME, *cerocoma.* Cet insecte coléoptere, dont M. *Geoffroi* n'a encore trouvé qu'une seule espece aux environs de Paris, ressemble assez, pour la forme du corps, à la cantharide des boutiques : il est seulement un peu plus petit; sa couleur est d'un vert brillant; ses antennes & ses pattes sont d'un jaune citron, il est sur-tout singulier & remarquable par ses antennes, qui sont composées de onze anneaux, dont les dix premiers sont fort courts, & dont le dernier plus gros que les autres, forme lui seul le tiers de la longueur de l'antenne, ce qui donne à cette antenne la figure d'une massue. Les antennes des mâles sont encore plus singulieres; outre ce dernier anneau fort gros, elles sont repliées en forme de S, en sorte qu'elles sont pectinées dans le milieu, & terminées en massue à leur extrémité; cet insecte paroît assez rare.

CERSIFI BLANC. *Voyez* SERSIFI BLANC.

CERVEAU, ou ce qu'on appelle vulgairement la *cervelle* (*cerebrum*), est le nom qu'on a donné en général à toute la masse molle, en partie

grisâtre, en partie blanchâtre, qui est renfermée dans le crâne, laquelle est la source de nos sens, &c. On divise le cerveau en trois parties principales; sçavoir le *cerveau* strictement pris, le *cervelet* & la *moëlle alongée.* C'est avec les connoissances des Anatomistes qu'on y distinguera le *corps calleux*, les *corps cannelés*, la *glande pinéale*, la *pie-mere*, la *dure-mere*, &c. On convient en général que l'homme a plus de *cerveau*, proportion gardée, que le bœuf & le cheval, & tous les autres animaux. Les Philosophes regardent le *cerveau* comme l'organe de nos pensées, comme le réservoir où se filtre la matiere qui porte le mouvement par tous nos membres. Voy. l'art. de l'*économie animale*, au mot HOMME.

CERVEAU DE MER OU DE NEPTUNE. C'est une espece de fongipore compacte, formée de l'assemblage d'un grand nombre de feuillets qui s'étendent d'un bout à l'autre, ou de bas en haut, & ornée d'anfractuosités comme le cerveau d'un homme. On en voit dans tous les cabinets des Curieux. *Voyez* ASTROÏTE CERVEAU.

CERUMEN. Nom donné à la cire des oreilles. Elle est jaune, huileuse, amere, & prend feu lorsqu'elle est pure & fort épaisse. Faute de suc, dont l'abondance peut cependant nuire, on devient sourd; ce qui arrive souvent pour cette raison dans la vieillesse.

CÉTACÉES, *cetacei.* En général on donne ce nom aux animaux d'une grandeur démesurée. Cependant les Méthodistes modernes restreignent, & avec raison, la signification de ce mot à désigner de grands animaux de mer qui s'accouplent, qui conçoivent, font leurs petits vivans, les allaitent, & dont les petits sont produits de semence dardée dans la matrice, & non d'œufs jetés dans l'eau comme font les poissons. Ces animaux vivipares sont *plagiures*, nagent en haute mer & lentement. Ils n'en sortent jamais d'eux-mêmes & sans risque de leur vie: tels sont le *souffleurs*, c'est-à-dire les différentes *baleines ;* quelques-uns y ajoutent les *grands requins*, les *lamies*, &c.

Les cétacées ont le corps nud & alongé, des nageoires charnues. Ils ont, comme les quadrupedes, les mamelles placées au bas du ventre, deux ventricules au cœur, & respirent par les poumons. Ils leur ressemblent encore par la structure & l'usage de toutes les parties intérieures. Les cétacées croissent lentement; & comme la durée de la vie est proportionnée à l'accroissement, ces animaux vivent très-long-temps, & la durée de leur vie est beaucoup plus longue que celle des quadrupedes: il y a lieu de penser qu'il y en a des especes qui vivent cent ans & plus.

CÉTERAC, ou SCOLOPENDRE VRAIE, ou DORADILLE, *ceterach aut ſplenium.* Cette plante qui ſe plaît naturellement dans les maſures, dans les lieux pierreux & ſur les rochers, eſt regardée par la plupart des Botaniſtes, comme une eſpece de capillaire. Sa racine eſt noirâtre & filamenteuſe : elle pouſſe un grand nombre de feuilles comme ondées, dorées, & ſemblables en quelque façon à celles du polypode, quoique plus petites, liſſes, vertes en deſſus, couvertes en deſſous de petites écailles entre leſquelles s'élevent des amas de capſules ſphériques diſpoſées en lignes droites, & que M. *de Tournefort* a reconnu contenir de petits fruits qui ne ſont qu'une eſpece de pouſſiere ſemblable à celle des fougeres & des capillaires.

Les feuilles ſont portées ſur des tiges rondes & dures qui ſe réuniſſent en une touffe. Ces feuilles coupées près de la tige venant à ſe deſſécher, ſe recoquillent & imitent alors par leur figure le corps & les pattes d'un inſecte appellé *ſcolopendre.* Les Languedociens appellent cette plante *herbe dorée* ou *daurade*, parce qu'au grand ſoleil ſes feuilles paroiſſent de couleur d'or. Elle ſe nomme en Caſtillan *doradilla*, en Portugais *douradinha*, & en Italien *hinderata.* On trouve la figure de la doradille dans les *Inſtit. de Tournef. à la pl. 318.* On vante ſur-tout celle qui nous eſt apportée des montagnes d'Andalouſie, Caſtille, Arragon, Catalogne & Valence. Elle eſt plus abondante lorſque le temps a été pluvieux, & plus rare dans les grandes ſéchereſſes.

Ceterach eſt un nom Arabe. Cette plante eſt généralement reconnue propre pour les maladies de la rate : elle adoucit les humeurs âcres & rétablit le ton des viſceres relâchés ; & de cette maniere elle facilite l'expectoration : on lui a découvert de plus la propriété d'un excellent diurétique ; & elle eſt devenue fort à la mode depuis la guériſon de M. le Comte d'*Auteuil*, Chef d'Eſcadre des armées navales d'Eſpagne, qui s'en eſt ſervi avec grand ſuccès contre la gravelle. M. *Morand*, Chirurgien Major de l'Hôtel royal des Invalides, eſt le premier qui a rendu publique en France cette heureuſe découverte. Il dit qu'on ne doit uſer que des feuilles de cette plante, & que l'on en prépare une boiſſon de la même maniere que le thé : on en prend deux taſſes le matin à jeun, & plus ou moins long-temps ſuivant les effets. Par les obſervations faites à Paris, à Verdun, à Grenoble, &c. où l'on en a fait beaucoup d'uſage ces années dernieres, il paroît que ce remede charrie doucement les ſables, diſſipe les embarras dans les reins qui accompagnent ordinairement

les maladies néphrétiques, & adoucit les douleurs qu'elles causent dans les voies urinaires.

CEVADILLE ou SIBADILLE, *cevadilla.* Cette plante qu'on nomme aussi *petite orge* (*hordeolum*), est du genre des pédiculaires par rapport à ses propriétés; mais elle appartient, dit M. *Haller*, à la classe du delphinium & de l'aconit. Elle nous vient du Sénégal. Celle qu'on nous envoie de la nouvelle Espagne dans le Commerce, est en épis, de la figure de celui de l'orge; sa semence est noire, assez semblable à celle du cerfeuil. On la désigne ainsi par cette épithete, *cevadilla Mexicana.* Elle est estimée caustique & brûlante, bonne pour faire mourir les poux & les punaises. On prétend que réduite en poudre elle est la base de la *poudre des Capucins :* on s'en sert aussi pour manger les chairs baveuses & pour appliquer sur les parties attaquées de gangrene.

Fin du Tome premier.

De l'Imprimerie de STOUPE, rue de la Harpe, 1775.




TUFTS UNIVERSITY LIBRARIES
3 9090 001 470 224

